



Chefs Wildspezialitäten

Reh und Wildschwein ausschließlich aus dem
Irchelgebiet und Flaachtal

Vorspeisen

Steinpilzcrèmesuppe, Sauerrahm, Kräuterbrotroutons	12.50
Nüsslisalat, warme Eierschwämmli, Buurespeck	15.50
Hausgemachter Schwartenmagen von der Wildsau, Apfelzwiebel Vinaigrette, Wachtelspiegelei, gebratene Kartoffelscheiben	19.50

Hauptgänge

Rehpfeffer mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Preiselbeerapfel und Marroni	29.- / 33.-
Rehplätzli mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Preiselbeerapfel und Marroni	34.- / 39.-
Rehrücken in Speckmantel, Portweinjus, Risotto, Kürbis und Marroni	48.-
Rolis Rehbratwurst mit Kartoffelstock und Rotkraut	26.50
Perlhuhnbrust (aus Deutschland), Portweinjus, Kartoffelstock und Sauerkraut	37.-
Wildschweinbraten mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Preiselbeerapfel und Marroni	26.- / 31.-
Wildschweinrückensteak mit Tagliolini und Eierschwämmli Rahmsauce	39.-
Wildschweinspeck mit Salzkartoffeln und Dörrbohnen	25.50