



## Wildgerichte

### Vorspeise

**Hirschcarpaccio** mit Nüssen, Parmesan, Alt-Balsamico und Olivenöl 18.50

### Suppe

**Kürbiscremesuppe** mit Amaretto und Ingwer 11.50

**Pilzcremesuppe** mit Creme fraiche 11.50

### Salat

**Herbstsalat** mit Trauben, Nüssen und Alt-Balsamico Dressing 10.50

### Traditionelle Wildhauptgerichte

**Gamspfeffer** Maroni, Rotkraut, Spätzli, Preiselbeer Birne 32.50

**Hirschpfeffer, wie oben** 29.50

**Rehschnitzel** mit Wildrahmsauce  
Maroni, Rosenkohl, Rotkraut, Spätzli, Preiselbeer Birne 38.50

**Rehrücken** als Tellergericht, mit Cognac-Wildrahmsauce, Rotkraut,  
Rosenkohl, Broccoli, Pilze, Maroni, Spätzli und Preiselbeer Birne 46.50

**Hirsch-Reh-Wildschweinsmedaillons** an Barolo-Sauce,  
dazu ein Risotto mit Parmesan 45.50

### Vegetarisches Gerichte

**Herbstteller-Wildbeilagen** 29.50

### Dessert

**Vermicelles** mit Meirinqeschale, Beeren, Vanilleeis und Rahm 14.50

**Zwetschgenkompott** mit Zimteis und Rahm 11.50

### Rotweine; zu den Wildgerichten trinkt der Genießer stets ein Glas.

Merlot del Ticino, J.J. Rohner 2011 7.50

Zizerser Blauburgunder Barrique 2011, J.J. Rohner 8.50