

Wildkarte

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Brotcroûtons und Ei	9.50
Bunter Herbstsalat "Alvier" mit Trauben, Nüssen, Pilzen, Speck- würfeln ^{CH} und Brotcroûtons	12.00
Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernen	9.50
Kleine Portion	8.00

Hauptgänge

Hirschpfeffer ^A „Hubertus“ mit Silberzwiebeln Speck ^{CH} und Brotcroûtons	29.50
Mit Honig glaciertes Wildschwein-Entrecôte ^{CH} an Balsamico parfümiertem Wildjus	36.50
Rehgeschnetztes ^A an Wildrahmsauce	34.00
Rehschnitzel ^A an Wildrahmsauce	36.50
Spaghetti mit Steinpilzsauce	24.00
„Vegetarischer Wildteller“ (Wildbeilagen)	26.00

Unsere Wildbeilagen:

Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut
mit Kastanien und Rotweinsbirne mit Preiselbeeren

Desserts

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen und Rahm	CHF 10.50
Coupe Nesselrode	CHF 10.50
Vermicelle mit Merägge und Rahm	CHF 12.50