

Dein Restaurantname

Wildwochen – Aus Wald und Flur

Wildsuppen

Kräftige Wildbouillon	8,50
<i>Klare Kraftbrühe vom Wild mit Mark-Klößchen und Schnittlauch</i>	
Wildrahmsuppe	9,90
<i>Cremige Suppe vom Wildfond mit Steinpilzen und Thymian</i>	

Wild-Hauptgerichte

Aus heimischer Jagd

Rehrücken «Baden-Baden»	29,90
<i>Rosa gebraten, mit Wacholder-Jus, Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl</i>	
Hirschgulasch	22,90
<i>Langsam geschmort in Rotwein mit Pfifferlingen, dazu Semmelknödel</i>	
Wildschweinbraten	26,90
<i>Mariniert in Wacholder und Rosmarin, mit Maronenkruste, Rosenkohl und Kroketten</i>	
Fasanenkeule	24,90
<i>Geschmort in Cognac-Rahmsauce mit Waldpilzen und Kartoffelgratin</i>	

Beilagen zum Wild

Hausgemachte Spätzle	4,50
Semmelknödel (2 Stück)	4,50
Rotkohl	3,90
<i>Nach Großmutters Rezept mit Äpfeln und Nelken</i>	

Dessert

Birne Helene	9,50
<i>Pochierte Birne mit Schokoladensauce und Vanilleeis</i>	
Zwetschgenknödel	10,90
<i>Mit Butterbröseln, Zimt und Puderzucker</i>	