

# Dein Restaurantname

Wildwochen – Aus Wald und Flur

## Wildsuppen

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

## Wild-Hauptgerichte

*Aus heimischer Jagd*

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

## Beilagen zum Wild

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

## Dessert

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