



## **Wildmenu**

**Freitag 16. & Samstag 17. Oktober 2020**

**Beginn jeweils 18.30 Uhr**

### **Kraftbrühe "Diana"**

*Mit Blätterteig überbackene Wildkraftbrühe mit Rehfleisch und Gemüse-Einlage*

\*\*\*\*

### **Hubertus-Teller**

*Rehterrine, Hirschpastete mit Selleriesalat, auf grünem Salatbeet  
Nüsse und Cumberlandsauce*

\*\*\*\*

### **Wildravioli**

*Rindisbacher Manufaktur Aeschiried  
Gefüllt mit Hirschfleisch, Preiselbeeren und Rotkraut, an Salbeibutter*

\*\*\*\*

**1.Service** wählen Sie zwischen:

#### **Rehschnitzel**

*Eierschwämmchensauce  
Herbstgemüse & Wildgarnituren  
Butternudeln*

**oder**

#### **Wildsaufilet**

*Eierschwämmchensauce  
Herbstgemüse & Wildgarnituren  
Spätzli*

\*\*\*\*

**2.Service** wählen Sie zwischen:

#### **Rehpfeffer**

*Herbstgemüse & Wildgarnituren  
Spätzli*

**oder**

#### **Suure Mocke**

*Herbstgemüse & Wildgarnituren  
Kartoffelstock*

\*\*\*\*

### **Dessertvariation**

*Vermicelle  
Marronikuchen  
Marinierte Zwetschgen mit Vanilleglace  
CHF 69.00*