

Einheimische Rehspezialitäten

und mehr...

Vorspeisen

Kürbiscreme mit seinem Öl Fr. 10.00
Kartoffelsuppe mit Trüffelöl Fr. 10.00

Nüssler Salat mit Speck, Ei und Croutons Fr. 16.50
Nüssler Salat mit Ei Fr. 12.50

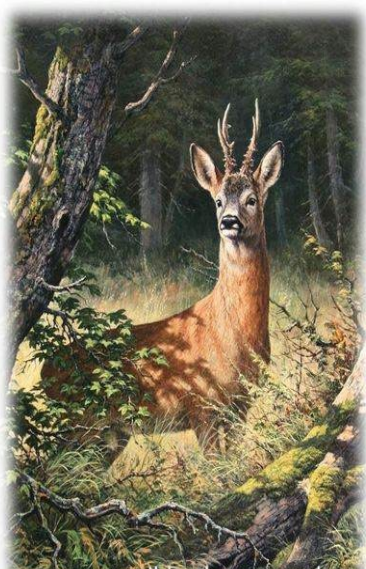
„Pilzfrouelissalat“ mit Speck und Croutons Fr. 17.50

Urdinkel-Mafaldine al ragù vom Wild Fr.19.00
(Wildsau/Gams und Hirsch)
Als Hauptgang Fr. 26.50

Ohne Wild...und doch nicht zahm!

Wildbeilagen-Teller 1/2 Fr. 24.50 Fr. 28.50
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchte
und Kürbisschiffchen und Eierschwämmli sauce

Emmentaler Waldpilzrisotto mit Safran 1/2 Fr. 18.50 Fr. 26.50



Hauptgerichte vom Reh (Berner Mittelland)

Rehpfeffer Jäger Art 1/2 Fr. 29.50 Fr. 33.50
Spätzli und Früchtegarnitur

Rehschnitzel „Hubertus“ 1/2 Fr. 33.00 Fr. 39.50
an Wildrahmsauce mit gebratenen Pilzen
Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte

Reh-Rückenmedaillons auf Eierschwämmli-sauce 1/2 Fr. 39.50 Fr. 48.50
Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte

Hauptgerichte vom Wildschwein (EU/Ungarn/Slowenien)

Italienisches Wildsau – Ragout 1/2 Fr. 26.50 Fr. 29.50
(mit Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Balsamico, geschmorte Tomaten)
Urdinkel-Mafaldine

Wildschwein-Entrecôte mit Kräuterkruste 1/2 Fr. 31.50 Fr. 38.50
auf Eierschwämmli-sauce
Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte

Hauptgerichte vom Hirsch (EU/Slowenien)

Hirsch-Entrecôte auf Steinpilzsauce 1/2 Fr. 34.50 Fr. 42.50
Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte

«Wilderer-Geschnetzeltes Diana» (Hirsch/Reh/Wildsau) 1/2 Fr. 29.50 Fr. 34.50
an Wildrahmsauce
Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

Fragen Sie nach passenden Flaschenweinen im Offenausschank
beim Servicepersonal.