

# WILDSPEZIALITÄTEN

## VORSPEISEN

<b>ZUPPA DI ZUCCA</b>	10.50
Hausgemachte Kürbiscremesuppe serviert mit Rahmhaube und Kürbiskernen	
<b>HAUSSER`S FELDSALAT</b>	13.50
Nüsslisalat mit Speck, Eierschwämmli und Brot-Croutòns, an Italienischdressing	
<b>BRUSCHHETTA CON GALLINACCI</b>	12.50
Das klassische Knoblauchbrot mit Eierschwämmli und frischen Tomaten	

## HAUPTSPEISEN

<b>WILD &amp; VEGI</b>	22.50
Spätzli, mit sautierte Eierschwämmli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchten und Mirza	
<b>RAVIOLI CON ZUCCA</b>	23.50
Gefüllt mit Kürbis, an milder Walnuss-Mascarpone-Sauce	
<b>GNOCCHI ALLA DIANA</b>	27.50
Mit Rehgeschnetzelttem und Hirschfiletstreifen(EU) an Steinpilzrahmsauce	
<b>REHPFEFFER(EU) „MIRZA“</b>	28.50
Serviert mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeeren	
<b>REHSCHNITZEL(EU) „WEIDMANNS ART“</b>	35.50
Vom Grill, an Wild-Rahmsauce serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni	
<b>HIRSCHFILET(EU) „ART DES HAUSES“</b>	38.50
Rosa gebraten, an Preiselbeeren-Rahmsauce dazu Spätzli, Rotkraut und Maroni	
<b>WILDSCHWEINFILET(EU)</b>	32.50
Zart gegrillt, serviert auf Eierschwämmli sauce, dazu Spätzli und Rosenkohl	

## DESSER

<b>ZWETSCHGENKOMPOTT MIT ZIMTGLACE</b>	10.50
<b>COUPE NESSELRODE</b>	13.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm	
<b>SAUSER ROT</b> (nicht pasteurisiert)	1dl 3.90

