

Hausgemachte

Kürbiscrèmesuppe 11.— Fr.

Herbstsalat

mit Frischen Waltpilzen

12.— Fr.

Hirsch Entrecote

mit Preiselbeerjus

38.— Fr.

Wildschweinfilet

mit Waltpilzen und Currybutter

29.— Fr.

äs het so langs het

Wildkarte



Spezialkarte
Keine Abänderung möglich.

Nur Änderungen an der Hauptkomponente und Sauce eines Gerichts gelten als „Abänderung“, Änderungen bei den Beilagen hingegen nicht.

Gemspfeffer

aus heimischer Jagd ab 25.09.2025

33.— Fr.

äs het so langs het

28.— Fr halbe Portion

Weinempfehlung des Hauses
7.5dl. *Barbera Terra Alta Preli*
43.— Fr.

Der reinsortige Barbera Terra Alta zeigt sich mit einer feinwürzigen Beerenaromatik. Er stammt aus dem höchstgelegenen Barbera Feld, mit idealer südwestlicher Ausrichtung. Nach der Handlese wird er in Stahltanks vergoren und reift in grossen Eichenholzfässern. Hervorragendes Preis-/ „Begeisterungsverhältnis“! In der Nase opulent und verführerisch. Aromen nach frischen, dunklen Beeren, Veilchen und Gewürzen. Am Gaumen voll, harmonisch und warm, saftig, rund, mit einer perfekt eingebundenen Säure. Kraftvoll im Abgang.



Weinempfehlung des Hauses
5dl. *Valduero Crianza*
31.— Fr.

Wildteller ohne Fleisch
25.— Fr.



Herbst Apéro
Sauser mit Prosecco
süss, fruchtig und erfrischend
8.50 Fr.

Zu allen
Wildgerichten
servieren wir ihnen
Spätzli, Rotkraut,
Marroni, Rosenkohl