

Wildkarte

Bun apetit / en Gueta!

Kalte Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio

*Hauchdünn geschnittenes Hirsch Entrecote
mariniert mit feinem Modena Essig und kalt
gepresstem Olivenöl im Parmesan-Körbchen
gefüllt mit Salat und marinierten Steinpilzen*

Fr.14.00

Wildschwein Rohschinken Carpaccio

*Hauchdünn geschnittener Wildschwein Rohschinken
mariniert mit feinem Modena Essig und kalt gepresstem
Olivenöl im Parmesan-Körbchen gefüllt mit Salat
und marinierten Steinpilzen*

Fr.14.00

Suppen

Wildschaumsuppe mit Himbeergeist

*mit gedünstetem Wild Geschnetzeltem
mit Himbeergeist abgelöscht
dazu Wild Demi Glace mit Schlagrahm*

Fr. 14.00

Kürbis-Maroni Schaumcremesuppe

*mit frischem Ingwer und karamellisierten
Maroni als Einlage, dekoriert mit Chili-Fäden
und gedörrten Ringelblume*

Fr.14.00

**Salades
Salate**

Nüssli Salat mit lauwarmer Wildleber

*im Butter gebratene Hirschleber-Streifen mariniert mit feinem
Modena Essig und kalt gepresstem Olivenöl*

Fr. 14.00

Steinpilze mariniert mit Balsamicoessig

*und kalt gepresstem Olivenöl
auf diversen Herbst Blattsalaten*

Fr. 14.00

Herbst Blattsalat „Salat Ludains“

*Diverse Blattsalate mit Saisonfrüchten und
lauwarmen Hirschfiletstreifen, mariniert mit feinem
Modena Essig und kalt gepresstem Olivenöl*

Fr. 14.00

Gemischter Salat

mit Ei

Fr. 10.50

Grüner Blattsalat

mit frittierten Brotwürfeln und Speckstreifen

Fr. 9.00

Nüssli Salat

mit frittiertem Brotwürfeln und Speck

Fr. 11.50

**Der Chef empfiehlt:
vom Hirsch**

Hirschfiletwürfel nach Hirtenart

*in Butter gebratene Hirschfiletwürfel an feiner
Morchelrahmsauce, Gemüsebouquet und Frucht*

Fr. 49.00

Hirschschnitzel an Preiselbeersauce

*Hirsch Entrecoteschnitzel vom Grill auf feiner Preiselbeerrahmsauce
Gemüse garnitur und Preiselbeeren*

Fr. 35.00

Hirschfilet gebraten am Stück „Müsella“

*Vom Grill rosagebratenes Hirschfiletstück an feiner
Pilzrahmsauce parfümiert mit Orangen-Likör
und Gemüsebouquet, Preiselbeeren*

Fr. 39.00

Hirschgeschnetzeltes an Kräuter-/Specksauce

*in Butter gebratenes Hirsch-Entrecote Geschnetzeltes an Kräuter
Cognac-Specksauce und Gemüse garnitur und Preiselbeeren*

Fr. 35.00

**Der Chef empfiehlt:
vom Reh**

Rehschnitzel an Sauce nach Oberjägerart

*in Butter gebratenes Reh-Entrecoteschnitzel an
Schwarzerpfefferrahmsauce mit Cognac
dazu Gemüsebouquet und Preiselbeeren*

Fr. 39.00

Rehfleischstreifen „Adriana“

*in Butter gebratene Reh-Entrecote-Streifen mit Trauben-/
Pilzrahmsauce Gemüsebouquet und Preiselbeeren*

Fr.45.80

Rehkarre Rosa gebraten „Meister Jachen“

*in Butter und Nuss-Öl rosa gebratenes Reh-Entrecote am Stück
an feiner *Salsa dolce brusco und Sauce Béarnaise
mit Gemüsebouquet und Preiselbeeren*

Fr. 45.00

***Salsa dolce brusco / (Süss-saure Sauce mit Bienenhonig)**

Dazu servieren wir Ihnen eine Gemüse garnitur.

Dazu servieren wir Ihnen eine der folgenden Beilagen:

Spätzli, Spinatspätzli, Rotweinrisotto

Aus der Beize auf den Teller

Hirschpfeffer alla Nonna

mit Spätzli, Gemüsegarnitur und Preiselbeeren

Fr. 28.00

Rehpfeffer Patron

mit Spätzli, Gemüsegarnitur und Preiselbeeren

Fr. 28.00

La Muntanella

*Murmeltier-Pfeffer nach Grossmutterart Gemüsebouquet
und Preiselbeeren, Beilage nach Wunsch*

Fr. 40.00

Dazu servieren wir Ihnen eine der folgenden Beilagen:

Spätzli, Spinatspätzli, Rotweinrisotto

Unsere feinen Hausspezialitäten

Hirschfiletmedaillon mit Nusskruste „Duonna Rogeria“

*in Butter gebratene Hirschfiletmedaillons mit Butter-Nuss-Brotkruste
gratiniert an feiner Sauce dolce brusco, serviert mit Gemüsebouquet
und Preiselbeeren, Beilage nach Wunsch*

Fr. 48.00

Rehrücken a la Jachen

*in Öl-Butter gebraten, mit frischem Rosmarin & Thymian
und zerdrückten Wacholderbeeren gewürzt und vom Chef vor
Ihnen flambiert und tranchiert (ab zwei Personen zweimal serviert)
reichlich garniert mit Gemüse und Früchten
sowie Preiselbeersauce, Beilage nach Wunsch*

Fr. 58.00

Rosa gebratener Hirsch - Entrecote „Chamuera“

*in Öl-Butter gebraten, mit frischem Rosmarin-Thymian Bündel
und vom Chef vor Ihnen flambiert und tranchiert
(ab zwei Personen zweimal serviert)
reichlich garniert mit Gemüse und Früchten sowie Sauce Béarnaise
und Beilagen nach Wunsch*

Fr. 52.00

Dazu servieren wir Ihnen eine der folgenden Beilagen:

Spätzli, Spinatspätzli, Rotweinrisotto