

## Auf Vorbestellung:

### „ Wild-Fondue - Hits „

#### Wild - Fondue Chinoise „Classique“

ab 2 Personen / 39.- „à discrétion“

**Fleisch:**

Rehentrecôte / Hirschentrecôte

**Hausgemachte Saucen:**

Tartare / Curry / Calypso / Knoblauch / Wasabi

**Beilage:**

Spätzli & Pommes Frites

#### Wild - Fondue Chinoise „Jäger“

ab 4 Personen

46.50 „à discrétion“

**Fleisch:**

Rehentrecôte / Hirschentrecôte / Fasanenbrust  
Gämsentrecôte, Wildschweinentrecôte

**Hausgemachte Saucen:**

Tartare / Curry / Calypso / Knoblauch / Wasabi  
Pilzrahmsauce

**Beilagen:**

Spätzli & Pommes Frites

**Beide auch als Fondue Bourguignonne erhältlich !**



## Wild Spezialitäten

### Vorspeisen

- Nüsslersalat mit Crôutons und Ei 11.50  
(saisonal nach Angebot)
- mit gebratenen Speckwürfel + 1.50
- Lauwarmer Waldpilzsalat 15.50  
mit Speckstreifen an Hausdressing
- Suurchabissuppe 10. --  
mit Hirschsalsiz
- Steinpilzcremesuppe 11.50

## Wildgerichte

- **Wildgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce mit Champignons** 31.--

> Rosso Toscana „Ceppitaio“ 2016, 43.--

- **Hirsch – Biergulasch mit Paprika** 28.50

> Tempranillo „3T Sanzo“ Castilla y León 2018, 39.--

- **Hirschentrecôtes** 36. --

> Pinotage „Homestad“ Bellingham, Franschhoek 2019, 47.--

- **Wildschweinrückenmedaillons** 33. --

> Barbera d'Asti « Terre Alta“,Azienda Preli 2017, 45.--

- **Rehschnitzel** 37. --

> Cornalin „Clos Château Ravire“ 2019, 48.--

- **Rehrückenmedaillons** 46. --

> Cuvée Rosmarie“ Adrian Mathier Salgesch 2019, 53.--

### \* **Saucen nach Wahl:**

- Waldpilzrahmsauce / Madagaskar-Pfeffersauce
- Kräuterbutter / Knoblauchbutter / Teufelsbutter
- Morchelsauce + 5.--

Unsere Wildgerichte servieren wir Ihnen mit unseren hausgemachten Beilagen: Spätzli, Blaukabis, Rosenkohl und feinen Wildgarnituren

## Wildgerichte

### Wildpfeffer

**Rehpfeffer** 31. --

**Gämspfeffer** 32.50

**vom Revier Glichenberg**

#### Weinempfehlung:

Ganadero Tinto. 2020  
Bodegas Canopy, Toledo  
7,5 dl / 40.--

- **„WoW „ Wild ohne Wild Spätzli, Blaukabis, Rosenkohl und Wildgarnituren mit Pilzrahmsauce** 23. --

- **Rehschnitzel mit Kräuterbutter und gemischter Salatgarnitur** 37. --

> Œil de Perdrix Neuchâtel, Domaine de Montmollin, 2021, 48.--

### **Fleischdeklaration:**

Reh: Schweiz (BE/LU) - Europa

Hirsch: Schweiz - Neuseeland

Gämse: Schweiz BE/LU

Wildschwein: Europa / Fasan: Europa

Wildtrockenfleisch: Schweiz - Europa