

Wild



 **Waldhüs
Bodmen**

Blattsalat mit Hirschstreifen

in Balsamico gedünstet mit Champignons und Apfelstücken 21.-

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Tasse 9.-

Topf 12.-

Wildfleischfondue nur auf Vorbestellung

mit Reh, Hirsch und Wildschwein in Wildkraftbrühe mit Rotwein, serviert mit hausgemachten Saucen 52.-

Dessert

Coupe Nesselrode

Marroni-Püree mit Vanilleglace
Schlagrahm und Meringue 12.-

Hirschfilet

an einer Wildrahmsauce 46.-

Hirschgeschnetzeltes

an Wildrahmsauce mit Apfelstücken im Specksteintopf 46.-

Hirschpfeffer 38.-

Wildschweingeschnetzeltes

an Wildrahmsauce im Specksteintopf 38.-

Wildschwein-Filet

auf Wildrahmsauce mit grünem Pfeffer 38.-

Rehfilet

mit Nusskruste auf einer Preiselbeersabayon 48.-

Gefächertes Rehfilet

auf Wildrahmsauce 46.-

Frevlerteller

mit Hirsch, Reh und Wildschwein auf Wildrahmsauce 49.-

Fleischloses Wild

alle Wildbeilagen und Garnituren serviert mit Wildrahmsauce 29.-

Alle unsere Wildgerichte servieren wir mit Rotkohl, Rosenkohl, karamelierten Kastanien, Zimtapfel, Preiselbeerbirne, einem Ragout aus Äpfeln, Birnen, Trauben, Wallnüssen und frischen Pilzen mit hausgemachten Spätzli.