

Wild



 Waldhüs
Bodmen

Wildterriner
mit Cumberland-Sauce 18. -

Blattsalat mit Hirschstreifen
in Balsamico gedünstet 16. -

Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 9. -

Wildspeckstein
mit Gems, Reh, Hirsch und Wildschwein
zum selberbraten 47. -

Wildfleischfondue
mit Gems, Reh, Hirsch und Wildschwein in
Wildkraftbrühe mit Rotwein, serviert mit
hausgemachten Saucen 48. -

Hirschfilet
an einer Wildrahmsauce 41. -

Gefächertes Hirschfilet
auf einer Johannisbeersauce 44. -

Hirschkäse 33. -

Hirschgeschnetzeltes
an Wildrahmsauce mit Apfelstücken
im Specksteintopf 41. -

Gefächertes Rehentrecôte
auf Waldpilzsauce 48. -

Rehmedaillon
mit Nusskruste auf einer Preiselbeersabayon 49. -

Wildschweinsteak
auf Wildrahmsauce mit grünem Pfeffer 34. -

Gemsmedaillon
mit Wildrahmsauce 46. -

Frevlerplatte
mit Gems, Hirsch, Reh und Wildschwein
auf Wildrahmsauce 46. -

Fleischloses Wild
alle Wildbeilagen und Garnituren serviert
mit Wildrahmsauce 27. -

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