

Wildkarte

Vorspeisen

Nüsslersalat mit Ei	Fr.	9.50
Nüsslersalat mit Speck und Ei	Fr.	11.50
Reh Carpaccio mit frischen Feigen und Parmesansplitter	Fr.	12.50

Suppen

Kürbissuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernen	Fr.	8.50
Wildbouillon mit Fleischknödel und Gemüsebrunoise	Fr.	9.50

Hauptgerichte

Wildschweinpfeffer Butterspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni garniert mit Pilzen, Speck und Silberzwiebeln	Fr.	25.50
Rehgeschnetztes an Pfifferlingsauce Butterspätzli, Rosenkohl, marinierte Birne	Fr.	27.50
Rehschnitzel mit einer Traubensauce, Pilzrösti, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni Zimtapfel	Fr.	29.50
Wilder Gemüseteller mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Weinbirnen, Zimtapfel, Butterspätzli und Pfifferlingsauce	Fr.	25.00

Unser Wildfleisch stammt aus Österreich

zum Abschluss noch was Süsses

Portion Vermicelle Vermicelle, Meringue und Rahm	Fr.	8.50
Coupe Nesselrode Vermicelle Meringue, Vanilleeis und Rahm	Fr.-	10.50
Crepes mit warmen Zwetschgen Vanillesauce und Zimteis	Fr.	11.00

unsere Weinempfehlung

Humagne Rouge du Valais 7/10 Rubinrote Farbe. Körperreiches Bouquet und weiche seidene Tannine. Idealer Begleiter zu dunklem Fleisch.	Fr.	49.00
Primitivo di Manduria I Vercasi 7/10 Sehr gehaltvoller und nachhaltiger Rotwein. Die Aromen erinnern an dunkle Beeren, Dörrfrüchte, Caramel und Vanille. Am Gaumen weich, füllig und ausgesprochen harmonisch	Fr.	48.50
Primitivo Salento, Senza Parole 5/10	Fr.	27.00

Alle unsere Weine erhalten Sie im Offenausschank

