

Wild



Kürbiscremesuppe mit Schlagrahm	CHF 10,50
Nüsslisalat mit sautierten Pilzen	CHF 13,50
Nüsslisalat mit Ei	CHF 11,50
(4)Wildschweinbratwurst an Preiselbeer-Zwiebelsauce mit Hausgemachte Spätzli und Rotkraut	CHF 24,50
Hirschpfeffer mit Järgarnitur Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Maroni	CHF 29,50
Rehschnitzel "Brauerei" Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni	CHF 36,50
Rehgeschnetzeltes "Hausart" Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni	CHF 32,50
Wildschweinfilet im Speckmantel auf Waldpilzen Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni	CHF 38,50
Wildschwein-braten an Baarer-Biersauce Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni	CHF 27,50
Wild-Vegiteller Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Birne und Trauben	CHF 24,50
Wildschwein Cordon bleu Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni	CHF 37,50
Ravioli mit Kürbisfüllung an Salbei-Nussbutter	CHF 24,50
Coupe Vermicelle	CHF 9,50
Coupe Nesselrode	CHF 11,50
Gebrannte Creme	CHF 8,50

Schön, dass Sie bei uns sind!

Nice to have you with us!



Wild cart



- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1. Cream of pumpkin soup with whipped | CHF 10.50 |
| 2. Nüsslissalat with sauteed mushrooms | CHF 13.50 |
| 3. Nüsslissalat with egg | CHF 11.50 |
|
 | |
| 4. Deer sausage on cranberry onion sauce
with homemade spaetzle and red cabbage | CHF 24.50 |
|
 | |
| 5. Deer hunter with pepper garnish
Home made dumplings, red cabbage and chestnuts | CHF 29.50 |
|
 | |
| 6. Venison escalope "Brauerei"
Homemade spaetzle, brussel sprouts, red cabbage and Chestnuts | CHF 36,50 |
|
 | |
| 7. Strips of venison "home-style"
Homemade spaetzle, brussel sprouts, red cabbage and chestnuts | CHF 32.50 |
|
 | |
| 8. Wild boar fillet wrapped in bacon on wild mushrooms
Homemade spaetzle, brussel sprouts, red cabbage and chestnuts | CHF 38.50 |
|
 | |
| 9. Wild boar shoulder roast Baarer-beer sauce
Homemade spaetzle, brussel sprouts, red cabbage and chestnuts | CHF 27.50 |
|
 | |
| 10. Wild-Vegiteller
Homemade spaetzle, brussel sprouts, red cabbage, chestnuts, pear and grapes | CHF 24.50 |
|
 | |
| 11. Wild Boar Cordon bleu
Homemade spaetzle, Brussels sprouts, red cabbage and chestnuts | CHF 37,50 |
|
 | |
| 12. Ravioli with pumpkin filling
of sage nut butter | CHF 24.50 |
|
 | |
| 13. Coupe Vermicelle | CHF 9.50 |
| 13. Coupe Nesselrode | CHF 11.50 |
| 15. Burnt cream | CHF 8.50 |

Schön, dass Sie bei uns sind!

Nice to have you with us!