

Wild



## Vorspeisen

Nüsslersalat	9.50	11.00
mit Ei und Brotcroûtons		
zusätzlich mit Speck	+1.50	+2.00
G, Snf, E		
Herbtsalat		
Nüsslersalat an Honig- Balsamicodressing mit Chicorée, Dörraprikosen, gerösteten Mandeln und Rohschinken		13.80
N, Snf		
Kürbiscremesuppe		10.80
mit eingelegtem Hokkaidokürbis und Marroni		
L, Sllr		

## Hauptgänge

Rehschnitzel Mirza		43.50
mit klassischen Wildbeilagen, Wildrahmsauce mit frischen Pilzen und Preiselbeerapfel		
G, L, E, P		
Rehpfeffer		32.80
mit klassischen Wildbeilagen und eingelegter Botzi Birne		
G, L, E, P		
Wildgeschnetztes Diana		37.80
an Wildrahmsauce und frischen Pilzen		
mit klassischen Wildbeilagen und eingelegter Botzi Birne		
G, L, E, P		

Herbstkarusell	29.00
klassischer Wildbeilagen Teller mit eingelegter Botzi Birne und vegetarischer Wildrahmsauce mit frischen Pilzen	
G, L, E, P, vegetarisch	
Rehrücken Platte	62.00
mit klassischen Wildbeilagen, Herbst Garnituren und Wildrahmsauce in zwei Gängen	
G, L, E, P	
Wild Chinoise (auf Vorbestellung)	52.00
Gemischter Salat	
Chinoise mit Hirschfleisch, Spätzli und Beilagenplatte mit Saucen und Früchten	
G, L, E	

## Weineempfehlung

### Seleccion de Autor Tobia 2019

Rioja, Bodegas Tobia	1.0 dl	6.80
	7.5 dl	48.00
Tempranillo, Garnacha, Graciano		

Deutliche Holznoten und unverkennbare jedoch komplexe Aromen von dunklen Beeren und roten Früchten. Der passende Begleiter für Ihre Wildsaison.

Bei starken Allergien, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

G Gluten

L Laktose

E Eier

F Fisch

K Krustentiere

N Nüsse

Sllr Sellerie

Snf Senf

P Pilze