

Herbstkarte

Suppen:

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit gerösteten Speckwürfeln und Kürbiskernöl	Fr. 9.50
Rotkrautcremesuppe mit Maroni	Fr. 9.50

Kalte Vorspeisen und Salate:

Kleiner Menüsalat	Fr. 7.-
Grüner Blattsalat	Fr. 8.-
Gemischter Salat	Fr. 9.-

Nach Wahl: *Französische oder italienische Salatsauce*

Nüsslisalat Schützengarten <i>mit Ei, Speckstreifen und Champignons und Himbeerdressing</i>	Fr. 15.-
--	----------

Warme Vorspeisen :

Capuns (mit Wildfleisch und Hirschsalsiz)	Fr. 16.-
---	----------



Vegetarisch

Ein Teller Wildbeilagen mit
Früchten , Kastanien , Blaukraut , Rosenkohl , Spätzli
und dazu servieren wir eine Wildrahm – oder Wild-Pfeffersauce

Fr. 25.-

Steinpilzravioli mit Pilzrahmsauce

Fr. 24.-

Pfeffer

Hirsch- oder Gampfeffer Jäger ~ Art
Dazu servieren wir Ihnen Brot

Fr. 25.- / Fr. 27.-

Hirschkraut Jäger ~ Art
Hirschkraut garniert mit Spätzli, Preiselbeerfrucht,
Rosenkohl und Blaukraut

Fr. 34.-

Gampfeffer Jäger- Art
Gampfeffer garniert mit Spätzli, Preiselbeerfrucht,
Rosenkohl und Blaukraut

Fr. 36.-



Verschiedene Wildgerichte

Försters Spätzlipfanne
Spätzli mit Gemüse ,Champignons und Maroni,
gebratene Hirschfiletstreifen und Hirschhackwürfel
dazu servieren wir eine Wildrahmsauce

Fr. 26.-

Rehgeschnetzeltetes Diana
Geschnetzeltetes an einer Pilzrahmsauce
garniert mit Spätzli, Preiselbeerfrucht, Rosenkohl und Blaukraut

Fr. 35.-

Rehschnitzel Mirza
Zarte Rehschnitzel mit Wildsauce und Pilzen
garniert mit Spätzli, Preiselbeerfrucht, Rosenkohl und Blaukraut

Fr. 39.-

Hirschfilet Stroganoff
Rosa gebratene Hirschfiletwürfel mit Peperoni und Pilzen
an einer sämigen Paprikasauce
garniert mit Spätzli, Preiselbeerfrucht, Rosenkohl und Blaukraut

Fr. 39.-

Hirschentrecôte mit Pfeffer-Orangensauce
reichhaltig garniert mit Früchten, Blaukraut, Rosenkohl, Spätzli

Fr. 42.50

Rehrücken * Schützengarten * (ab 2 Personen)
Reichhaltig garniert mit Früchten, Kastanien, Blaukraut, Rosenkohl, Spätzli
dazu servieren wir eine Cognac - Rahmsauce

Bitte mindestens einen Tag im Voraus reservieren

Pro Person Fr. 58.-

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Wild von einheimischen Jägern.
Bei Mehrbedarf beziehen wir es von
der Firma Zöls in Österreich und von der Silver Fern Farm / Neuseeland
Das Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft

nicht Wildes

<i>Urchiges Schweins Cordon – Bleu</i> <i>gefüllt mit rassigem Bergkäse und Vorderschinken und eine Beilage Ihrer Wahl</i>	<i>Fr. 29.50</i>
<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i> <i>dazu servieren wir Gemüse und eine Beilage Ihrer Wahl</i>	<i>Fr. 28.-</i>
<i>Rossfilet Moutarde</i> <i>mit einer sämigen Senfsauce, dazu servieren wir Gemüse und eine Beilage Ihrer Wahl</i>	<i>Fr. 38.-</i>
<i>Oberländer Spätzlipfanne</i> <i>gebratener Pouletbrust, Gemüse und Spätzli, verfeinert mit geriebenem Käse</i>	<i>Fr. 25.50</i>
<i>Gebackene Zanderknusperli</i> <i>mit Tartarsauce und Gemüse</i>	<i>Fr. 28.-</i>
<i>Chäschnöpfli mit Zwiebeln und Apfelmus</i>	<i>Fr. 18.-</i>
<i>Spaghetti all' aglio</i> <i>Knoblauch, Peperoncini</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Spaghetti Carbonara</i> <i>Vorderschinken, Käse, Rahm</i>	<i>Fr. 21.-</i>
<i>Vegetarische Spätzlipfanne</i> <i>mit Gemüse und Spätzli und mit geriebenem Käse verfeinert</i>	<i>Fr. 20.50</i>

