

# Wild-Spezialitäten

## Vorspeisen

- *Hausgemachte Kürbiscremesuppe* 12.9
- *Nüsslisalat aus Bretzwil* 16.9  
*mit gebratenem Speck, Croutons und Ei*

## Hauptspeisen

- *Hausgemachte Steinpilzravioli* 34.9  
*gefüllt mit Steinpilz, Ricotta und Mascarpone, an einer Steinpilzsauce*
- *Wild Pastetli* 36.9  
*Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzen, Rehfleisch und Rahmsauce*
- *Hausgemachter Rehpfeffer* 32.9  
*mit Spätzli, Früchten, Rotkraut und Maroni*
- *Wildschwein Cordon bleu* 37.9  
*gefüllt mit Hirschrohschinken und Raclette, dazu Pommes frites*
- *Rehschnitzel im Kräuterbuttermantel* 37.9  
*mit Spätzli, Früchten, Rotkraut und Maroni*

## Feine saisonale Desserts

- *Vermicelles Portion* 12.9
- *Coupe Nesselrode* 10.9

## Getränkeempfehlung zum Wild

- *Grimbergen Rouge offen* 25/50cl 6/10
- *“Wild Wyy” Primitivo del Salento* 10cl 5 50cl 25

Dieser Primitivo aus den bevorzugten Reblagen in Apulien-Salento besticht durch seine feine, leicht würzige Blume und seinem harmonischen Körper.

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.*