

Wild-Vorspeisen / starters

Sämige **Kürbissuppe** mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen CHF 12.00
Creamy pumpkin soup with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

Frische hausgemachte **Waldpilzcremesuppe** CHF 12.50
Homemade mushroom soup

Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen, Waldpilzen, Ei und Brotcroûtons an Haus-Dressing CHF 19.00
Lamb's lettuce with bacon, mushrooms, egg and croûtons

Herbst-Trilogie:
Kürbissüppchen im Shotglas, Hirschmostbröckli und Wildterrine mit Preiselbeeren CHF 23.00
Autumn trilogy: pumpkin soup, dried deer meat and wild game terrine

Wild-Hauptgerichte mit den klassischen Beilagen main courses with classic side dishes

Rehschnitzel „Mirza“ an sämiger Waldpilzrahmsauce CHF 43.50
Scallops of venison «mirza» with mushroom cream sauce

Rehpfeffer „Frohsinn“ CHF 38.00
mit Speckstreifen, Silberzwiebeln, Champignons und Brotcroûtons
Jugged venison with bacon, pearl onions, champignons and croûtons

Chef's „Jägerpfännli“ CHF 43.00
Geschnetzeltes Rehfleisch an Traubensauce
Flakes of venison with grape sauce

Gebratene **Hirschrack's** an Rosmarinsauce CHF 42.50
Deer rack with rosemary sauce

Klassische Beilagen: Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierte Marroni & Preiselbeerapfel
Classic side dishes: handmade dumplings, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts and apple with cranberry

Muotathaler **Wildbratwurst** an Preiselbeer-Gin-Sauce CHF 25.50
mit knuspriger Butterrösti
Muotathaler game sausage with cranberry-gin-sauce an hash browned potatoes

Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Pilzen, Marroni und Preiselbeerapfel CHF 29.50
Vegetarian autumn plate with handmade spaetzle, red cabbage, brussels sprouts, mushrooms, chestnuts and cranberry apple