

Wild-Vorspeisen

Sämige Marronisuppe mit Hirschsalsiz	CHF	13.50
Frische Eierschwämmlicremesuppe mit Rahmhaube	CHF	13.00
Weggiser Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen, Eierschwämmli, Ei und Brotcroûtons mit den Dressings zur Auswahl: Haus- oder Nuss-Dressing	CHF	18.50
Herbst-Variation: Eierschwämmli-Süppchen im Shotglas, Hirschmostbröckli, Kürbisquiche und kleines Salatbouquet an Nussdressing	Vorspeise CHF Hauptgang CHF	23.00 37.00
Herbstlicher Risotto mit Kürbis, Birnen, Rosmarin, Mascarpone und karamellisierten Nüssen	Vorspeise CHF Hauptgang CHF	19.50 33.00

Wild-Hauptgerichte mit den klassischen Beilagen

Rehschnitzel „Mirza“ an sämiger Pilzrahmsauce	CHF	43.50
Rehpfeffer „Frohsinn“ mit Speckstreifen, Silberzwiebeln, Champignons und Croûtons	CHF	38.00
Hirsch Cordon bleu gefüllt mit Pfeffer-Raclettekäse und Hirschmostbröckli	CHF	41.50
Chef's „Jägerpfännli“ Geschnetzelted Wildfleisch mit Trauben und Waldpilzrahmsauce	CHF	36.50
Klassische Beilagen: Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellierte Marroni & Preiselbeerapfel		
Hirschentrecôte mit Apfelkruste auf Kürbis-Rosmarin Risotto mit Rosenkohl und Traubenjus	CHF	45.50
Muotathaler Wildbratwurst an Zwiebelsauce mit knuspriger Butterrösti	CHF	26.50
Vegetarischer Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Pilzen, Marroni und Preiselbeerapfel	CHF	29.50

Herkunft: Hirsch-Neuseeland, Rehfleisch-Österreich