



Wildspezialitäten

Wilde Angelegenheit

Nüsslisalat «Hubertus»

Fr. 11.50

mit sautierten Eierschwämmli, Speckstreifen, Brotcroutons

Herbstlichen Blattsalat an Kürbis-Dressing

Fr. 16.50

mit Hirschfiletstreifen, Baumnusskernen und Trauben

Suppen

Luftige Kürbiscremesuppe

Fr. 9.50

mit gerösteten Kürbiskernen

Warme Vorspeisen/Vegetarisch

Vorspeise Hauptspeise

Toast a la Hoch Ybrig mit frischen Waldpilzen
an einer Wildrahmsauce und Früchte

Fr. 15.50

Fr. 24.50

Vegi Teller Hubertus

Fr. 25.50

Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Früchte,
Spätzli und Wildrahmpilzsauce

Wilderers Spätzlipfanne

Fr. 25.50

gebratene Spätzli mit Käse, geröstete Zwiebeln und Apfelschnitz

Wildgeschnetzelttes „Förster Art“ Fr. 29.50
Zartes Wildfleisch an einer sämigen Wildrahmsauce,
Spätzli, Saisongemüse und Früchte

Hirschpfeffer „Jäger Art“ Fr. 28.50
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchte

Hirschfilet „Fuederegg“ Fr. 38.50
Rosa gebraten an einer Wildrahmsauce und Speckstreifen
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchte

Rebschnitzel „Bündner Art“ an Ginrahmsauce Fr. 39.50
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchte

Herbstliche Süßspeisen

Portion Vermicelles mit Rahm Fr. 7.50

Coupe Nesselrode: Vermicelles mit Vanilleglacé,
Meringues und Rahm Fr. 11.50

Lauwarmes Zwetschgenkompott Fr. 11.50
mit Zimteis und Schlagrahm

Panna Cotta mit warmen Waldbeeren Fr. 11.50

Wein-Empfehlung

Melser Pinot Noir 1dl Fr. 6.50

Rioja Alavesa Crianza 1dl Fr. 6.50

Herkunftsländer unseres Wildfleisch; Reh und Hirsch aus der Schweiz/ EU = Österreich, CZ, HU
und Hirschfilet aus Neuseeland/ EU= Östereich, CZ, HU, FR