



WILDKARTE

Fleisch aus heimischer Jagd

“S’het so lang s’het“

Kürbissuppe

mit Kürbiskernen und Rahmhaube

Fr. 8.50

Blattsalat Weidmannsheil

saisonaler Blattsalat mit Eierschwämmli und Speckwürfeli, Balsamico-Honig-Dressing

Fr. 11.50

Nüsslisalat

mit gehacktem Ei und Croûtons

Fr. 10.50

Vom Reh:

Rehpfeffer Jägerart

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und kleiner Williamsbirne

Fr. 31.50

Rehgeschnetzeltes

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und kleiner Williamsbirne

Fr. 33.50

Rehschnitzel Hausart

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und kleiner Williamsbirne

Fr. 35.50

Rehrücken Medaillon à la Chef ab 2 Pers.

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und kleiner Williamsbirne

Fr. 42.50



Vom Gams:

Gampfeffer

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni,
Rosenkohl und kleiner Williamsbirne

Fr. 29.50

Gamsschnitzel an Wildrahmsauce und Speckwürfeli

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni,
Rosenkohl und kleiner Williamsbirne

Fr. 33.50

Vegi :

„WoW“ Wild ohne Wild:

Spätzli (auf Wunsch mit Wildrahmsauce)
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Früchttegarnitur

Fr. 19.50

Spätzli Pfanne

an einer Käse-Rahmsauce mit Gemüse

Fr. 18.50

Dessert :

Vermicelles

mit Kirsch und Rahm
ohne Kirsch mit Rahm

½ Portion

Fr. 8.50
Fr. 7.50

ganze Portion

Fr. 10.50
Fr. 9.50

Coupe Nesselrode mit Glace

Fr. 9.00

Fr. 11.00

Coupe Weidmanns- Dank

heisse Waldbeeren mit Vanilleglace

Fr. 9.00

Fr. 11.00

Wir wünschen einen guten Appetit
Martin Rösli und das Kreuz-Team

