

# WILDKARTE

## Vorspeisen / *Appetizers* / *Entrées*

**Hausgemachte Wildterrine mit Birnenbrot und Cumberlandsauce** 19.00

*Homemade game terrine with pear bread and Cumberland sauce*

*Terrine de gibier fait maison avec du pain de poires et sauce cumberland*

**Wildravioli auf Kastanien-, Rucolaragout** 15.00

*Game ravioli on a chestnut-rucola ragout*

*Gibier ravioli sur un ragoût de châtaignes et rucola*

## Suppe / *Soup* / *Potage*

**Kürbiscremesuppe mit Kürbiskuchen** 10.00

*Pumpkin cream soup with pumpkin pie*

*Crème de potiron avec tarte à la citrouille*

## Hauptgerichte / *Main courses* / *Plat principal*

**Gemspfeffer garniert mit Champignons,  
Brotwürfelchen und Silberzwiebeln** 32.00

*Marinated chamois stew with porcini, croutons and pearl onions*

*Civet de chamois aux champignons, croûtons et petits oignons blancs*

**Hirschinvoltini vom Entrecote gefüllt mit Steinpilzen an Senfsauce** 44.00

*Deer sirloin involtini stuffed with mushrooms served on a mustard sauce*

*Involtini de l' Entrecôte de cerf farcie aux bolets servi sur une sauce moutarde*

**Wildschweinkoteletts im Nussmantel  
mit Rotweifeigen und Hagenbuttensauce** 37.00

*Wild boar ribs in a nut crust on red wine figs and rosehip sauce*

*Côtelettes de marcassin dans un manteau de noix avec fig du vin rouge et une sauce aux églantiers*

## Rehgeschnetzelttes an Rosa Pfeffer-, Cognacsauce

37.00

*Sliced venison served on a pink pepper and cognac sauce*

*Emincé de chevreuil à la sauce au poivre rose et cognac*

## Rehrücken Landhaus (ab 2 Personen)

**mit Pilzen, Speckstreifen, Trauben, Silberzwiebeln,  
Brotcroutons und Wildrahmsauce**

pro Person 57.00

*Saddle of venison (for two or more people) with mushrooms, bacon, grapes, pearl onion,  
croutons and a wild-game cream sauce*

*Selle de chevreuil (à partir de 2 personnes) aux champignons, lardons, raisins,  
petits oignons blancs, croûtons et sauce crème de gibier*

**Zu allen Hauptgerichten  
servieren wir:  
Gedämpftes Rotkraut und  
Rosenkohl  
Spätzle und  
Apfel Rösti  
Glasierte Marroni**

*With all main courses we serve  
braised red cabbage, brussels sprouts  
Spaetzli .apple roesti  
and glazed chestnuts*

*Avec tous les plats principaux  
nous servons du  
chou rouge braisé,  
des choux de Bruxelles,  
spaetzlis,  
roesti aux pommes  
et marrons glacés*

## Desserts / Sweets / Desserts

**Vermicelle mit Kirsch parfümiert und Rahm**

8.00

**mit Meringue**

11.00

**mit Vanilleeis**

11.00

**mit Meringue und Vanilleeis**

13.00

*Vermicelli with Kirsch and cream.*

*Also served with with meringue and/ or vanilla ice-cream*

*Vermicelles au kirsch à la crème ou/ avec meringue ou / glace vanille*

**Nidlechueche (Rahmkuchen) mit Waldbeeren**

10.00

*Baked cream cake with wild berries*

*Gâteau à la crème avec baies de bois*