

# Wilde Zeiten

## Vorspeisen

CHF

„Unteregger“ Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube  
und Kürbiskernöl



10.40

Nüsslisalat „Mimosa“

mit gehacktem Ei und Speck an französischem Dressing

14.90

Hausgemachte Steinpilzravioli an Salbeibutter

-Als Hauptgang mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

18.90

32.40

## Vegetarisch

Vegetarischer Wildteller

Saisonales Gemüse kombiniert mit unseren herbstlichen  
Garnituren, gebratenen Spätzli und Pilzrahmsauce

29.90

## Hauptgänge Fleisch

Klassischer Rehpfeffer „Hubertus“



34.40

Wildschweinsteak an Pfeffersauce \*

35.90

«Wild-Pfännli» mit zartem Wildgeschnetzelttem vom Reh und Hirsch  
an Preiselbeerrahmsauce

37.90

Rehschnitzeli «Mirza» an Pilzrahmsauce

45.90

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli,  
Rosenkohl, Rotkraut und unsere typischen Wildgarnituren  
(\* Haselnussspätzli beim Wildschweinsteak)