

## „ Wild-Fondue – Hits „

### Wild - Fondue Chinoise „Classique“

ab 2 Personen / 38.-- „à discrétion“

**Fleisch:**

*Rehentrecôte / Hirschentrecôte*

**Hausgemachte Saucen:**

*Tartare / Curry / Calypso / Knoblauch / Wasabi*

**Beilage:**

*Spätzli & Pommes Frites*

### Wild - Fondue Chinoise „Jäger“

ab 4 Personen auf Bestellung

46.-- „à discrétion“

**Fleisch:**

*Rehentrecôte / Hirschentrecôte / Fasanenbrust  
Gämsentrecôte, Wildschweinentrecôte*

**Hausgemachte Saucen:**

*Tartare / Curry / Calypso / Knoblauch / Wasabi  
+ Rufus Teague Barbequesaucen / Pilzrahmsauce*

**Beilagen:**

*Spätzli & Pommes Frites*

**Beide auch als Fondue Bourguignonne erhältlich !**



## Wild Spezialitäten

### Vorspeisen

- |                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| - Nüsslersalat mit Crôutons und Ei<br>(saisonal nach Angebot)       | 10.50   |
| - mit gebratene Speckwürfel                                         | + 1.50  |
| - mit Hirschsalsiz                                                  | + 3. -- |
| - Lauwarmer Waldpilzsalat<br>mit Speckstreifen an Balsamicodressing | 14. --  |
| - Suurchabissuppe<br>mit Hirschsalsiz                               | 9. --   |
| - Steinpilzcremesuppe                                               | 9.50    |

## Wildgerichte

- **Wildgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce mit Champignons** 29.--  
> Cabernet - Merlot „Leopard’s Leap“ 2014, 40.--
- **Wildschweinmedaillons mit Kräuter-Knoblauchjus** 33.---  
> Zweigelt Reserve „Salzl Seewinkelhof“ 2012, 45.--
- **Hirsch-Stroganoff mit Paprikasauce** 32. --  
> Rosso Ticinese „Alisso“ 2013, 47.--
- **Hirschentrecôtes an Wildrahmsauce mit Wacholder** 39. --  
> Fläscher Pinot Noir „Hermann Classic“ 2016, 46.--
- **Rehschnitzel mit Waldpilzrahmsauce** 35.--  
> Humagne Rouge „Clos Château Ravire“ 2015, 45.--
- **Rehrückenmedaillons auf Waldpilzragout** 45. --  
> Rosso del Veneto „Feritas“ 2015, 49.--

Unsere Wildgerichte servieren wir Ihnen mit unseren hausgemachten Beilagen: Spätzli, Blaukabis, Rosenkohl und feinen Wildgarnituren

## Wildgerichte

### Wildpfeffer

- Hirschkpfeffer (ohne Knochen)** 22.--
- Rehpfeffer** 29.--
- Gämstpfeffer** 31.--  
(nach Verfügbarkeit)

#### Weinempfehlung:

Rioja „Tinto Tempranillo“ D.O.C. 2017  
Bodegas Rioja Vega, Viana  
7,5 dl / 39.--

- **„WoW „ Wild ohne Wild Spätzli, Blaukabis, Rosenkohl und Wildgarnituren mit Pilzrahmsauce** 22.--
- **Rehschnitzel mit Kräuterbutter mit gemischter Salatgarnitur** 35.--  
> Rosé of Cabernet Sauvignon „Mulderbosch“ 2016, 40.--

#### **Fleischdeklaration:**

Reh: Schweiz (BE/LU) - Europa  
Hirsch: Schweiz - Neuseeland  
Gämse: Schweiz BE/LU  
Wildschwein: Europa / Fasan: Europa  
Wildtrockenfleisch: Schweiz - Europa