

## „ 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  
+ Barbequesaucen / Pilzrahmsauce*

**Beilagen:**

*Spätzli & Pommes Frites*

**Beide auch als Fondue Bourguignonne erhältlich !**



## Wild Spezialitäten

### Vorspeisen

- **Nüsslersalat mit Crôutons und Ei** **10.50**  
(saisonal nach Angebot)
  - mit gebratenen Speckwürfel + 1.50
  - mit Hirschsalsiz + 3. --
- **Lauwarmer Waldpilzsalat** **14.50**  
mit Speckstreifen an Hausdressing
- **Suurchabissuppe** **9.50**  
mit Hirschsalsiz
- **Steinpilzcremesuppe** **10. --**

## Wildgerichte

- **Wildgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce mit Champignons** 29.50

> Rosso Toscana „Ceppitajo“ 2016, 42.--

- **Hirschschnitzel** 32.50

> La Legua „Crianza“ 2014, 41.--

- **Hirschkoteletten** 38. --

> Merlot Ticino „Genestrerio“ 2017, 48.--

- **Wildschweinmedaillons** 33.--

> Zweigelt Reserve „Salzl Seewinkelhof“ 2015, 45.--

- **Rehschnitzel** 35.50

> Humagne Rouge „Clos Château Ravire“ 2017, 46.--

- **Rehrückenmedaillons** 45. --

> Rosso del Veneto „Feritas“ 2016, 49.--

\* **Saucen nach Wahl:**

- Waldpilzrahmsauce / Wacholderwildrahmsauce
- Kräuterbutter / Knoblauchbutter / Teufelsbutter
- Morchelsauce + 5.--

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

## Wildgerichte

### Wildpfeffer

**Hirschpfeffer (ohne Knochen)** 24.--

**Rehpfeffer** 29.50

**Gämspfeffer** 31.50

(Reh & Gäms vom Revier  
Glichenberg Escholzmatt)

Weinempfehlung:

Tempranillo „3T Sanzo“. 2017  
J. Rodriguez, Castillo y León  
7,5 dl / 39.--

- **„WoW „ Wild ohne Wild** 22.50

**Spätzli, Blaukabis, Rosenkohl und Wildgarnituren mit Pilzrahmsauce**

- **Rehschnitzel mit Kräuterbutter** 35.50

**und gemischter Salatgarnitur**

> Rioja Rosado, Baron de Ley, 2018, 39.--

### **Fleischdeklaration:**

Reh: Schweiz (BE/LU) - Europa

Hirsch: Schweiz - Neuseeland

Gämse: Schweiz BE/LU

Wildschwein: Europa / Fasan: Europa

Wildtrockenfleisch: Schweiz - Europa