

„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
Pilzrahmsauce*

Beilagen:

Spätzli & Pommes Frites

Beide auch als Fondue Bourguignonne erhältlich !



RESTAURANT
ZUM JÄGER

Langnau i. E.

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
> Cannonau di Sardegna „Costeria“ 2018, 40.--
 - **Hirschschnitzel** 32.--
> La Legua „Crianza“ 2014, 41.--
 - **Hirschkoteletten** 34.--
> Malanser Pinot Noir «Zanolari“ 2019, 43.--
 - **Wildschweinmedaillons** 33.--
> Zweigelt Reserve „Salzl Seewinkelhof“ 2017, 45.--
 - **Rehschnitzel** 35.50
> Cornalin „Clos Château Ravire“ 2016, 46.--
 - **Rehrückenmedaillons** 45.--
> Merlot Ticino „Genestrerio“ 2017, 48.--
 - **Gämsrückenmedaillons** 46.--
> Valpolicella Ripasso „Terratino“ 2014, 47.--
- * 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

Rehpfeffer 29.50

Gämspfeffer 31.50

vom Revier Glichenberg Escholzmatt)

Weinempfehlung:

Tempranillo „3T Sanzo“. 2018

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 und gemischter Salatgarnitur** 35.50
> 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