

## „Wild-Fondue - Hits „

### Wild - Fondue Chinoise „Classique“

ab 2 Personen / 39.-- „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

46.50 „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 !**



## *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** 30.--  
> Cannonau di Sardegna „Costera“ 2019, 42.--
- **Hirschschnitzel** 33.--  
> La Legua „Crianza“ 2014, 41.--
- **Hirschkoteletten** 34.50  
> Boschendal Cabernet- Merlot «Lanoy“ 2017, 42.--
- **Wildschweinmedaillons** 33.--  
> Ripasso Valpolicella «Casalforte»f“ 2019, 44.--
- **Rehschnitzel** 36.--  
> Humagne Rouge „Clos Château Ravire“ 2018, 46.--
- **Rehrückenmedaillons** 45.--  
> Pinot-Merlot Valais „Bonvin“ 2018, 48.--
- **Gämsrückenmedaillons** 46.--  
> Merlot Ticino „Roncaia“ 2016, 51.--

**\* 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** 25.50
- Rehpfeffer** 30.--
- Gämspfeffer** 32.--
- Reh & Hirsch vom Revier Glichenberg**

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** 36.--  
> 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