

Auf Vorbestellung:

„ Wild-Fondue - Hits „

Wild - Fondue Chinoise „Classique“

ab 2 Personen / 40.- „à discrétion“

Fleisch:

Rehentrecôte / Hirschentrecôte

Hausgemachte Saucen:

Tartare / Curry / Calypso / Knoblauch / Wasabi

Beilage:

Spätzli & Pommes Frites

Wild - Fondue Chinoise „Jäger“

ab 4 Personen

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 !



RESTAURANT
ZUM JÄGER

Langnau i. E.

Wild Spezialitäten

Vorspeisen

- Nüsslersalat mit Crôutons und Ei 11.50
(saisonal nach Angebot)
- mit gebratenen Speckwürfel + 1.50
- Lauwarmer Waldpilzsalat 15.50
mit Speckstreifen an Hausdressing
- Suurchabissuppe 10.--
mit Hirschsalsiz
- Steinpilzcremesuppe 11.50

Wildgerichte

- **Wildgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce mit Champignons** 31. --

> Rosso Toscana „Rigoletto“ Colle Masari 2021, 45.--

- **Hirsch – Biergulasch mit Paprika** 29. --

> Tempranillo „3T Sanzo“ Castilla y León 2022, 39.--

- **Hirschentrecôtes** 36. --

> Merlot Ticino, Piccola Vigna, Coldrerio 2020, 48.--

- **Wildschweinrückenmedaillons** 33. --

> Barbera d'Asti « Terre Alta“, Azienda Preli 2017, 45.--

- **Rehschnitzel** 37. --

> Cornalin „Clos Château Ravire“ 2019, 48.--

- **Rehrückenmedaillons** 46. --

> Cuvée Rosmarie“ Adrian Mathier Salgesch 2019, 53.--

* Saucen nach Wahl:

- Waldpilzrahmsauce / Madagaskar-Pfeffersauce
- Kräuterbutter / Knoblauchbutter / Teufelsbutter
- Morchelsauce + 5.--

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

Wildgerichte

Wildpfeffer

Rehpfeffer 31. --

Gämspfeffer 32.50

vom Revier Glichenberg, Escholzmatt

Weinempfehlung:

Rioja Reserva 2017

BodegasBaron de Ley, Mendavia

7,5 dl / 43.--

- **Rehschnitzel mit Kräuterbutter und gemischter Salatgarnitur** 37. --

> Œil de Perdrix Neuchâtel, Domaine de Montmollin, 2022, 48.--

- **„WoW „ Wild ohne Wild Spätzli, Blaukabis, Rosenkohl und Wildgarnituren mit Pilzrahmsauce** 23. --

Fleischdeklaration:

Reh: Schweiz (BE/LU) - Europa

Hirsch: Schweiz - Neuseeland

Gämse: Schweiz BE/LU

Wildschwein: Europa / Fasan: Europa

Wildtrockenfleisch: Schweiz - Europa