

# Wildgerichte

---

<b>Gemspfeffer „Jägerart“</b> aus einheimischer Jagd		35.00
Rotkraut und Spätzli, Rosenkohl, Marroni und Birnen mit Preiselbeeren	½ Portion	27.00
<i>Jugged meat of local chamois spätzli, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		
<b>Rehentrecôte „Baden-Baden“</b> (EU)		46.00
Rotkraut und Spätzli, Rosenkohl, Marroni und Birnen mit Preiselbeeren	½ Portion	37.00
<i>Sirloin steak of roe deer spätzli, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		
<b>Hirschentrecôte „Hubertus“</b> (EU)		44.00
Rotkraut und Spätzli, Rosenkohl, Marroni und Birnen mit Preiselbeeren		
<i>Sirloin steak of deer spätzli, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		
<b>Fasanenbrust</b> (EU)		29.00
mit Gin verfeinerte Wildrahmsauce	½ Portion	22.00
Rotkraut und Spätzli, Rosenkohl, Marroni und Birnen mit Preiselbeeren		
<i>Pheasant breast with game cream sauce spätzli, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		
 <b>Vegetarischer Herbststeller</b>		23.00
Rotkraut, Spätzli, Rosenkohl, Pilze, Marroni und Birnen mit Preiselbeeren		
<i>Vegetarian dish of seasonal specialities spätzli, red cabbage, brussels sprouts, mushroom ragout, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		

