

Zersched ä Vorspices - wer mag

Appetizer (• ohni Brot , no bread)

- **6 Schnegge** mit Kräuterbuder überbache (brucht eweng Zit, bis mir si gfange hän) 7,50
6 Snail with herbs buttered (needs some time until we caught there)

- **Blockhouse Rindscarpaccio** mit Parmesan, Zitrone un Oliveöl tasmanischem Pfeffer un Ruculasalat 11,00
Blockhouse beef carpaccio with parmesan, lemon and olive oil tasmanian pepper and rucola salad

* (• mit Essig /Öl • ohni Nudlesalat • nur dezuesage)
(• with vinegar & oil • without noodle salad • just tell us)

Do hesch de Salat Salad as a starter €

- **Jung Wilde Blattsalat** Young wild leaf salad 6,50
mit Parmesan un Sunnebluemekernli
with Parmesan & sunflower seeds
- mit Granatöfel, Orange un gröschtede Walnüss 7,50
with pomegranate, orange fillet and roasted walnuts

- Gmischte **Salatteller** Small mixed salad * 5,50
mit Rehrustle un Preiselbeerschlagrahm 9,50
mit knusprig backenen Lachspflanzerl 9,50
mit kleine Sellerieschnitzeli un Sojadipp 9,50
with crusty venison croquettes, with crispy salmon or celery

- Große gmischte **Salatteller** * 7,90
mit Fetachäs, Olive un brotene. Zucchini 8,90
Large Bowl of salad with feta cheese, olive & zucchini

Waidmann's Heil zur Wildzit

Good hunting time in Autumn

- Suppe:**
- Pfiffercremsuppe** mit Sahnehübli - chanterelle soup with whipped cream 5,60
 - **Jägersuppe Hubertus** mit Madeira un Linse - Hunter's soup Hubertus with lentil 6,50

Hauptgäng: (Gmües un Fruchtegarnitur isch bi jedem Wildgricht debi)
Vegetables and fruits are included in each wild dish

- **„Reh Jäger Recht“** an Madeirasöße mit Spätzli (Züngli, Gschnetzleti, Leber, Nierli un Herz) 16,50 19,80
Stew of wild boar "Forester style" served with cranberries, red cabbage and spätzle (•with potatoes)
- **Wildsaupfeffer** nochäme alte Rezept vo de Försterin mit Spätzli (• mit Grumbiere) 16,50 19,80
Stew of wild boar "Forester style" served with cranberries, red cabbage and spätzle (•with potatoes)
- Wildsauruggemedailles** unter de Zwetschgekruste mit Nudle 18,60 22,50
Medailles of wild boar coasted with plums serveaidmannsd with noodles
- Hirschfiletmedailles** an Wachholdersuurrahmsöße mit Spinat Nocke 21,00 24,80
Filet of deer with juniper sauce and spinach cam

Herbstmenü komplett 37,-



••• **Jung Wilde Blattsalat**
mit Granatöfel, Orange un gröschtede Walnüss

••• **Chürbesuppe** mit Öl un Kernli
Pumkin soup

Tranchierti Haseruggefilet 20,00 24,00
an Waldbeerirahmsöße mit Rotkruut un Buebespitzli
Carved back filet of hare served with potatoes noodles and wild berries sauce

Karamelköppli - mit marinierte Dörraprikose

Ab 2 Personen :

pro Pers.

- Wildteller** an dreierlei Soße mit Spätzli 28,00
(Hirschfiletmedaillon, Rehragout, Wildsau - un Haserugge)
All 4 wild game with three kinds of sauce served with spaetzle
- **Tranchierte Rehrrugge** " Bade Bade " rich garniert mit passendem Gmües , früschi Pilzli, Bilage un Frücht (uf Vorbstellig vo min. 1. Tag - wird serviert in zwei Gäng) 35,00