

Zerscht ä Vorspies - wer mag

Appetizer (• ohni Brot , no bread)

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

- **Duett vo de Gänseleber** mit Öpfelfächer
Nüsslisalat mit Orangefilet , Walnüss
Quitte - Chürbsekompott un Brioche 12,80
dezüe 0,1l Britzinger Muskteller Spättese 3,00
Duett of goose liver with apple fan , Lambs lettuce with
orange filet, walnut, quince - pumpkin compote and brioche

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

Do hesch de Salat

€

Salad as a starter

- Nüsslisalat** • Badische Art mit Speck un Brotwürfel 6,50
Lambs lettuce badisch style with bacon and croutons
- oder** • mit Parmesan un Sunnebluemekern 7,50
or with Parmesan & sunflower seeds

- Gmischte Salatteller** *Small mixed salad* * 4,50
mit Rehkrustle un Preiselbeerschlagrahm 9,50
mit knusprig backenen Lachspflanzer 9,50
Salad with crusty venison croquettes or with crispy salmon

- Große gmischte Salatteller** * 6,90
mit Fetachäs, Olive un brotene. Zucchini 8,50
Large Bowl of salad with feta cheese, olive & zucchini

Waidmann's Heil zur Wildzit

Good hunting time in Autumn

- Suppe:**
- Steipilzcremesuppe** mit Sahnehübli - *Ceps 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 kleini / vollli Portion
small- / full portion

- **Rehragout** nochäme alte Rezept vo de Försterin mit Spätzli (• mit Grumbiere) 17,80 21,50
Stew of venison "Forester style" served with cranberries, red cabbage and spätzle (•with potatoes)
- Wildsauruggemedaillons** unter de Zwetschgekruste mit Nudle 18,60 22,50
Medaillons of wild boar coasted with plums serveaidmannsd with noodles
- Hirschfiletmedaillons** an Wachholdersuurrahmsoße mit Spinat Nocke 21,00 24,80
Filet of deer with juniper sauce and spinach cam
- Martinsgans** Brust un Keule an Orange - Beifüelsoße mit Rotkruut un Herdöpfelknödel 19,00
Martin's goose carve breast and mace on orange - mugwort sauce red cabbage and potato dumplings

Herbstmenü komplett 37,-



• **Nüsslisalat** mit Alemanne Schinke
Orangefilet , Granatöfel & karamalisierte Nüss

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

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

Karamelköpfli - 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 Rehrugge** " Bade Bade " rich garniert 35,00
mit passendem Gmües , früschi Pilzli, Bilage un Frücht
(uf Vorbstellig vo min. 1. Tag - wird serviert in zwei Gäng)