



## Wild aus dem hohen Norden

Zum Apéro empfehlen wir Ihnen aus dem hohen Norden

**Wolfstatze** CHF 9.-  
Preiselbeersirup mit Preiselbeeren, Wodka & Eis

### Vorspeisen

**Gefüllte Entenbrust mit Foie Gras auf Wildkräutersalat** CHF 22.-  
serviert mit Himbeerdressing

**Hausgemachtes Blätterteigkissen** CHF 16.-  
mit Waldpilzmischung gefüllt

### Hauptgerichte

**Rentierrückenfilet an Preiselbeersauce mit Sauerrahm** CHF 38.-  
Wildgarnitur, hausgemachte Kräuterspätzli

**Elchfilet mit Wachholder – Geistsauce** CHF 42.-  
Wildgarnitur, hausgemachte Kräuterspätzli

**Bison Entrecôte auf Sanddorn – Pfeffersauce** CHF 45.-  
und Wild – Blüten, Kürbis mit gebratenen Kastanien  
und Kräuterspätzli

**Wapiti Hirsch Filet auf Steinpilzen** CHF 40.-  
serviert mit herbstlicher Garnitur & Kräuterspätzli

**Hausgemachte Kürbis Ravioli** CHF 25.-  
auf Käse – Nussbutter

Preise inkl. MwSt