

Wildkarte

Vorspeise

Kürbiscrèmesuppe mit Milchschaum und karamellisierten Kürbiskernen 11

Nüsslersalat mit Speck und Ei 11

Hausgemachte Waldpilzravioli mit Seeländer Rohschinken und
und Bärner-Hobelkäse 18

Stettler-Bratwurstdegustation

Parmesan-Zitronen-, Kräuter- und Double Smokegriller mit Pommerysenf
- serviert mit Saisonblattsalat 15

- aufgeschnitten als Apéroplatte für in die Mitte des Tisches 9

Hauptgang

Medaillon vom Rehrückenfilet an Wildrahmsauce 49

Grilliertes Hirschentrecôte aus Buchsi 200g an Preiselbeerjus 45

Im Haus gebeizter Hirschpfeffer nach Jäger Art 33

Beilagen zum Hauptgang:

Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, geschmortes Rotkraut, glasierte Marroni
und Mirza Apfel

Dessert

Brand-Vermicelles mit Merängge und Rahm 12

Weinempfehlung

Riesling-Sylvaner Aagne AOC, 1 dl 75 cl
Familie Gysel, Schaffhausen, 2015 7.1 46

Pinot Noir Réserve Barrique AOC
Johanniterkeller Martin Hubacher, Twann, 2016 9.1 59

Fleischlieferant: Metzgerei Stettler, Schüpfen

Fleischdeklaration: Reh aus Österreich. Hirsch und Schweinefleisch aus der Schweiz.