Wild

RESTAURANTBAR

Gourmet-Kreationen unseres Küchenchefs Keven Mattle

Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
Kürbiscrèmesuppe Haselnüsse | Crème fraîche | Kürbiskernöl | Kerbel	15.00	
À la minute gehacktes Rehtatar Brioche | Nüsslisalat mit Steinpilzen | Schalottenkonfit geräucherte Butter | karamellisierte Portweinfeige	29.00	
Sautierte Rehschnitzel Steinpilzsauce | hausgemachte Quark-Spätzli | Rotkraut		56.00
Rehpfeffer – überraschend anders Rosa gebratene Reh-Huftbäggli-Würfel Wildsauce mit Blut gebunden | Speck | Croûtons Silberzwiebeln | Champignons | Rotkraut hausgemachte Quark-Spätzli		49.00
Damhirsch-Geschnetzeltes, rosa gebraten Laugen-Serviettenknödel | Wildrahmsauce Rosenkohl | glasierte Maroni		47.00
Vegetarischer Wildteller hausgemachte Quark-Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl glasierte Maroni | Steinpilzrahmsauce		35.00

Unsere Dessertempfehlung

Mohnparfait mit Mandelgebäck Zwetschgenkompott | Zimtcrumble	15.00

Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
Weisswein **Fläscher Meta, Graubünden/Schweiz, 2020** Produzent: von Salis AG Traubensorten: Chardonnay, Viognier	11.00	65.00
Rotwein **«1923», Selektion der Familie Wüger, D.O. Jumilla/Spanien, 2023** Produzent: Ego Bodegas Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot **Der Wein ist dem 100-Jahr-Jubiläum der Wüger Gastronomie gewidmet**	8.50	52.00

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Team