

Zur Wildsaison empfehlen wir Ihnen ...

Wildrahmsuppe „Hubertus“
mit gerösteten Baguettscheiben

Salatteller mit Tranchen von der Entenbrust
an bunten Herbstsalaten
dazu reichen wir Baguette und Mango-Chutney

Barbarie Entenbrust „Jäger-Traum“
auf Orangenscheiben an feiner Grand-Manier-Sauce
mit Bauern-Rösti und bunter Salat

Hirschkalbsschnitzel „Moldauer Art“
an Pfeffersauce und Zimtkirschen,
Speckrosenkohl und Kroketten

Wildschweinbraten „Waldmeister“
mit Waldpilzrahmsauce, Apfelrotkohl
Rosmarinkartoffeln und Preiselbeerbirne

„Die wilden 2“
Filet vom Hirsch- und Wildschweintrücken
auf Rahmwirsing mit Morchelsauce
und Rösti Taler

Wildrahmgulasch „Nach Art der schönen Försterin“
im Nest von hausgemachten Butterspätzle und Apfelmus

„ Wildunfall “
Wildhacksteak an Zwiebel und Portwein Sauce
mit Rotkohl und Röstkartoffeln