



# WILDES

Öffnungszeiten Küche:  
17.30 – 23.00  
(ab 22.00 Uhr – Kleine Karte & Dessert)

## VORSPEISEN

Steinpilzcrèmesuppe mit Rahmhaube 9.00

Wildsalat Adler 16.00  
mit Pilzen, Trauben und Hirschmedaillonstreifen, garniert mit Feigen

## HAUPTGANG

Hirschkraut Hubertus 30.00  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, caramelisierte Marroni und Wildgarnitur

Rehschnitzel Mirza an Wildrahmsauce 39.00  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, caramelisierte Marroni und Wildgarnitur

Rehgeschnetzeltes Diana 28.00  
mit Trauben und Champignons an Wildrahmsauce  
auf getoastetem Brot und Wildgarnitur

Wild Vegi Teller 26.00  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, caramelisierte Marroni und Wildgarnitur

### NUR AUF VORBESTELLUNG

Zarter Rehrücken am Stück gebraten  
an Wildrahmsauce mit klassischen Wildbeilagen und Garnitur  
– ab 2-8 Personen –

49.00 (pro Person)

## FEINE WILD-DESSERTS

1/2 Port.

Portion Vermicelles mit Rahm 8.00 6.00

Portion Vermicelles mit Meringue und Rahm 10.00 8.00

Portion Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm 10.00 8.00

Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Meringue und Rahm 12.00 10.00

