

## WILDKARTE

### DAS WAHLMENÜ – CHF...58.00

Blattsalate, gebratenes Rehfilet  
Pinienkerne, Himbeeren Walnuss Dressing

oder

Swiss Alpine Rauchlachs aus Lostalio,  
Meerrettichschaum, Toast

oder

Schwarzwurzel Crème Suppe  
violette Kartoffelchips

\*\*\*\*\*

Altbüroner Eglifilets vom Säget  
Blattspinat, Schnittlauchkartoffeln

oder

Rehschnitzel, Wildrahmsauce,  
Rotkraut, Maroni,  
Preiselbeer Birne, Spätzli

oder

Risotto, Eierschwämme, Steinpilze

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée, Kokosnuss Eis, Früchte

oder

Schokoladen Duett  
Schokoladen Kuchen, weisses Schokoladen Parfait  
Mango, Himbeeren Coulis

oder

Käsetrilogie mit Bündner Birmenbrot

### HAUPTGERICHTE

Hausgebeizter Rehpfeffer  
Eierschwämme, Speck, Perlzwiebeln  
Rotkraut, Spätzli, Preiselbeeren  
CHF...36.00 / CHF...30.00 kleine Portion

Rehschnitzel, Wildrahmsauce,  
frische Feigen, Preiselbeer Birne  
Rotkraut, Spätzli  
CHF...44.00 / CHF...38.00 kleine Portion

Rosa gebratenes Rehrückenfilet  
Wildrahmsauce, Eierschwämme  
Preiselbeer Birne, Maroni  
Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli  
CHF...50.00

Auf Vorbestellung (24 Stunden) und ab 2 Personen  
servieren wir Ihnen gerne auch den Rehrücken auf  
klassische Art.  
CHF...60.00

Unser Rehfleisch beziehen wir ausschliesslich  
aus Zofinger Jagd von der Jagdgesellschaft  
Hubertus Zofingen

Wir bitten Sie alle 3 Gänge bei der Bestellung zu wählen