

Wildkarte



Vorspeisen

Maroni Birnensuppe mit Wachholder-Grissini	10.00
Eierschwämmli-Cremesuppe dazu eine Knusper-Teigrolle gefüllt mit Pilzen und geräucherter Entenbrust	12.00
Frische, gebratene Waldpilze auf Blattsalaten mit süss-saurem Kürbis	14.50
dazu Hirschtrockenfleisch	17.50

Hauptgänge

Beilagen Teller mit Eierschwämmli-Rahmsauce	25.00
Geräucherte Hirsch-Siedwurst	26.00
Traditioneller Hirschkraut „St. Cassian“ Sauce auf Wunsch mit Blut abgebunden	29.50
Wildgeschnetzelt an Whiskey-Wildrahmsauce	33.00
Mungga-Schmortopf (je nach Jagderfolg unserer Jäger)	37.00
Wild Trio ; Schnitzel vom Hirsch, Reh und Wildschwein auf einem Teller vereint	38.50
Zarte Rehschnitzel an Lenzer Eierschwämmli-Rahmsauce	39.50
Hirsch Entrecote zartrosa gebraten an würziger Tannenschössling-Sauce	46.00
Rehnüsschen mit Lenzer Bienenhonigkruste Wir bitten Sie um ca. 20 Minuten Geduld. Es lohnt sich...	47.00

Alle Wildgerichte werden mit folgenden hausgemachten Beilagen serviert: Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel. Wählen Sie dazu Ihre Lieblings-Stärkebeilage: Spätzli, Pizokels oder Brotknödel nach Art des Hauses

Rehrücken

Reich garniert und am Tisch flambiert (ab 2 Personen, auf Vorbestellung (24h))
pro Person 57.00