

# Wildspezialitäten

<b>Vorspeisen</b>	<b>klein</b>	<b>gross</b>
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	7.50	9.50
<b>Eierschwämme</b> an Rahmsauce		13.50
<b>Herbstsalat</b> mit Himbeer-Apfeldressing, Trauben, Baumnüssen, Alpschweinspeck		10.50
<b>Reh</b>	<b>AI/CH</b>	
<b>Rehschnitzel an Wildrahmsauce</b> Spätzli und Blaukraut		36.00
<b>Rehschnitzel an Wildrahmsauce</b> Spätzli, Blaukraut, Marroni, Grappa - Trauben, Rotweinbirne und Pilze		44.00
<b>Hirsch</b>	<b>AI/CH</b>	
<b>Hirschpfeffer</b> Spätzli und Blaukraut		32.00
<b>Hirschpfeffer</b> Spätzli und Blaukraut, Marroni, Grappa - Trauben, Rotweinbirne und Pilze		40.00
<b>Wildschwein</b>	<b>TG/CH</b>	<b>DE</b>
<b>Wildschwein-Rücken mit Kräuterbutter</b> Spätzli und Blaukraut		30.00
<b>Wildschwein-Rücken mit Kräuterbutter</b> Spätzli und Blaukraut, Marroni, Grappa-Trauben, Rotweinbirne und Pilze		38.00
<b>Vegetarisch</b>		
<b>Schontageller</b> · Spätzli serviert mit Marroni, Blaukraut, Grappa - Trauben, Rotweinbirne und Pilze		29.50
<b>Spätzli mit Eierschwämmen</b> an Butter-Rahmsauce		24.00
<b>Dessert</b>	<b>klein</b>	<b>gross</b>
<b>Vermicelles</b> mit Rahm	8.50	12.00
<b>Vermicelles</b> mit Vanilleglace und Rahm	10.00	13.00
<b>hausgemachter Zwetschgenstrudel</b> mit Zimtglace und Rahm		10.50