



# WILDKARTE

## VORSPEISEN

<b>Tagliata vom Wildschwein</b>	21,50
auf Kürbis – Apfelsalat an Cranberry – Dressing mit eingelegten Klosterser Eierschwämmli	
<b>Nüsslisalat</b>	14,50
mit Speck, Ei & Croûtons	
<b>Steinpilzsüppchen</b>	14,00
mit frittierter Hirschpraline & Wildkräutersalat	
<b>Kürbiscremesuppe</b>	12,00

## HAUPTGÄNGE

<b>Quarkpizokels mit gebratenen Reh - Streifen</b>	29,00
an Röstzwetschgen – Rahmsauce mit Zwetschgenspalten, Ziegenkäse & Haselnüssen	
	ohne Reh 24,50
<b>Hausgemachter Hirschkraut „Jäger Art“</b>	33,50
mit Quarkpizokels, Rotkraut, Rosenkohl & Marroni	
<b>Duo vom Wild mit Hirschentrecôte &amp; Rehschnitzeli</b>	42,50
an Preiselbeer - Rahmsauce mit frischen Klosterser Eierschwämmli, Quarkpizokels, Rotkraut, Rosenkohl & Marroni	
<b>Gebratener Rehrücken im Wirsingmantel</b>	
auf Uva Americana - Coulis mit gebratenem Wirsing & Belugalinsen	48,50

## DESSERT

<b>Herbstgewürz - Crème brûlée</b>	13,50
mit Zimtglacé & Quittenkompott	
<b>Vermicelles mit Vanilleglacé</b>	12,00
dazu Meringues & Schlagrahm	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 7.7%

Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.  
Speck CH, Rehschfleisch KLOSTERS/DE, Wildschwein DE, Hirschfleisch KLOSTERS