



IL PIACERE DEL GUSTO...

## WILD

(WIR BEZIEHEN UNSER WILD WENN IMMER MÖGLICH REGIONAL)

### DUETTO DI AUTUNNO (Vorspeise)

Hausgemachte Kürbissuppe & Steinpilzsuppe im DUO mit Siezer Trüffel

CHF 14.90

### CAPRIOLO IN SALMI

REHPFEFFER aus der Region, hausgemachte Spätzli  
Wildfrucht mit Preiselbeeren, Marroni, Speck & Perl- Zwiebeln

CHF 39.90

### SCALOPPINE DI CAPRIOLO

Rehschnitzel an Wildrahmsauce, Rotkrautknusper, Rosenkohl-Kürbisgratin, Wildfrucht mit  
Priselbeeren, Gin-Mirabellen selbst eingelegt, Maroni & hausgemachte Spätzli

CHF 44.90

### SPEZZATINO DI CAPRIOLO

Rehgeschnetzelttes mit Steinpilzsauce, Rotkrautknusper, Rosenkohl-Kürbisgratin, Wildfrucht mit  
Priselbeeren, Gin-Mirabellen selbst eingelegt, Maroni & hausgemachte Spätzli

CHF 42.50

### ENTRECOTE DI CAPRIOLO (Rarität)

REHENTRECOTE (Rücken ohne Knochen) Wildrahm, Rotkrautknusper, Rosenkohl-Kürbisgratin,  
Wildfrucht mit Preiselbeeren, Gin-Mirabellen selbst eingelegt, Maroni  
hausgemachte Spätzli

CHF 49.90

---

### WILD BEGLEITUNG-WEIN-EMPFEHLUNG

PETER ZEMMER LAGREIN «RISERVA FURGGL» ITALIEN SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC

Im Holzfass gereift. Ein idealer Begleiter für Wildgerichte

CHF 69.00 Flasche (nur ganze Flasche)

### LAGONE ROSSO TOSCANA AIA VECCHIA

Ein idealer Begleiter für Wildgerichte

CHF 59.00 Flasche (1dl CHF 8.50)

**WILDTeller VEGI OHNE FLEISCH CHF 29.90 mit Trüffel aus Spiez**