

Herbstkarte

Suppen:

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit gerösteten Speckwürfeln und Kürbiskernöl	Fr. 9.50
Rotkrautcremesuppe mit Maroni	Fr. 9.50

Kalte Vorspeisen und Salate:

Kleiner Menüsalat	Fr. 7.-
Grüner Blattsalat	Fr. 8.-
Gemischter Salat	Fr. 9.-

Nach Wahl: *Französische oder italienische Salatsauce*

Nüsslisalat Schützengarten <i>mit Ei, Speckstreifen und Champignons und Himbeerdressing</i>	Fr. 15.-
Blattsalat mit frischen Pilzen <i>und Himbeerdressing</i>	Fr. 15.-

Warme Vorspeisen :

Capuns (mit Wildfleisch und Hirschsalsiz)	Fr. 16.-
--	----------



Pfeffer

Hirschpfeffer oder Gampfeffer Jäger ~ Art

Dazu servieren wir Ihnen Brot

Fr. 26.- / Fr. 27.-

Hirschpfeffer Jäger ~ Art

Hirschpfeffer garniert mit Spätzli, Preiselbeerfrucht,
Rosenkohl und Blaukraut

Fr. 34.-

Gams oder Steinbockpfeffer Jäger- Art

Gampfeffer garniert mit Spätzli, Preiselbeerfrucht,
Rosenkohl und Blaukraut

Fr. 36.-

einfach und Orginell

Hirschhackbraten nach der Art des Hauses

mit einer Pilz- Früchterahmsauce
garniert mit Spätzli, Preiselbeerfrucht, Blaukraut

Fr. 26.50

Chäsknöpfli mit Zwiebeln und Hirschwurst

Fr. 23.50

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Wild von einheimischen Jägern.

Bei Mehrbedarf beziehen wir es von

der Firma Zöls in Österreich und von der Silver Fern Farm / Neuseeland

Das Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft

Verschiedene Wildgerichte

Försters Spätzlipfanne

Spätzli mit Gemüse ,Champignons und Maroni,
gebratene Hirschstreifen und Hirschhackwürfel
dazu servieren wir eine Wildrahmsauce

Fr. 26.-

Hirschgeschnetzeltes Diana

Geschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce
garniert mit Spätzli, Preiselbeerfrucht, Rosenkohl und Blaukraut

Fr. 33.-

Rehschnitzel Mirza

Zarte Rehschnitzel mit Wildsauce und Pilzen
garniert mit Spätzli, Preiselbeerfrucht, Rosenkohl und Blaukraut

Fr. 39.-

Hirschfilet Stroganoff

Rosa gebratene Hirschfiletwürfel mit Peperoni und Pilzen
an einer sämigen Paprikasauce
garniert mit Spätzli, Preiselbeerfrucht, Rosenkohl und Blaukraut

Fr. 39.-

Rehrücken * Schützengarten * (ab 2 Personen)

Reichhaltig garniert mit Früchten, Kastanien, Blaukraut, Rosenkohl, Spätzli
dazu servieren wir eine Cognac - Rahmsauce

Bitte mindestens einen Tag im Voraus reservieren

Pro Person Fr. 58.-

nicht Wildes

Urchiges Schweins Cordon – Bleu Fr. 29.50
*gefüllt mit rassigem Bergkäse und Vorderschinken
und eine Beilage Ihrer Wahl*

Paniertes Schweinsschnitzel
*dazu servieren wir Gemüse
und eine Beilage Ihrer Wahl* Fr. 28.-

Rossfilet Moutarde
*mit einer sämigen Senfsauce, dazu servieren wir Gemüse
und eine Beilage Ihrer Wahl* Fr. 38.-

Oberländer Spätzlipfanne
*gebratener Pouletbrust, Gemüse und Spätzli,
verfeinert mit geriebenem Käse* Fr. 25.50

Gebackene Zanderknusperli
mit Tartarsauce und Gemüse Fr. 28.-

Chäschnöpfli mit Zwiebeln und Apfelmus Fr. 18.-

Spaghetti all' aglio Fr. 19.50
Knoblauch, Peperoncini

Spaghetti Carbonara Fr. 21.-
Vorderschinken, Käse, Rahm

Vegetarische Spätzlipfanne Fr. 20.50
mit Gemüse und Spätzli und mit geriebenem Käse verfeinert

