



# Wildspezialitäten

## Wildspezialitäten

### Wilde Angelegenheit

- Nüsslisalat «Hubertus» Fr. 11.50  
mit sautierten Eierschwämmli, Speckstreifen, Brotcroutons 1.3.4.5.7.9.10.12
- Herbstlichen Blattsalat an Balsamico-Dressing Fr. 16.50  
mit Wildschweinfiletstreifen, Baumnusskernen und Trauben 1.3.4.8.9.10.12
- Hirsch Carpaccio mit Steinpilzen und Hartkäse 7.11 Fr. 17.50

### Suppen

- Luftige Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 1.9.8.7 Fr. 9.50
- Sämige Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube 1.9.7 Fr. 9.50

### Warme Vorspeisen/Vegetarisch

- |  | Vorspeise | Hauptspeise |
|--|-----------|-------------|
| Herbstrisotto 1.3.7.9<br>und sautierten Waldpilzen   | Fr. 15.50 | Fr. 23.50   |
| Vegi Teller Hubertus 1.5.6.7.9.10<br>Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Früchte,<br>Spätzli und Wildrahmsauce |           | Fr. 25.00   |
| Wilderers Spätzlipfanne 1.3.5.7<br>gebratene Spätzli mit Käse, geröstete Zwiebeln und Apfelschnitz       |           | Fr. 25.50   |

### Wildspezialitäten

- Wildhamburger a la Schweizerhaus Avocados-ChillisaUCE Fr. 22.50  
Röstzwiebeln, Speck, Früchte und Kartoffelschnitz 1.2.3.5.6.7.9..10.11.13.

|  |           |
|--|-----------|
| Wildgeschnetzeltes „Förster Art“ <sup>1.5.6.7.9.10.11</sup><br>Zartes Wildfleisch an einer sämigen Wildrahmsauce,<br>Spätzli, Saisongemüse und Früchte       | Fr. 28.50 |
| Hirschpfeffer „Jäger Art“ <sup>1.5.6.7.9.10.11</sup><br>Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte   | Fr. 28.50 |
| Wilddiebs Leibspeise <sup>1.5.6.7.9.10.11</sup><br>Hirschentrecote gebraten an Wildrahmsauce<br>Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte                       | Fr. 35.50 |
| Hirschfilet „Ricken“ <sup>1.5.6.7.9.10.11</sup><br>Rosa gebraten an Wildrahmsauce und Speckstreifen<br>Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte                | Fr. 36.50 |
| Rehschnitzel „Bündner Art“ an Ginrahmsauce <sup>1.5.6.7.9.10.11</sup><br>mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte  | Fr. 39.50 |
| Zartes Wildschweinfilet <sup>1.5.6.7.9.10.11</sup><br>mit Eierschwämmli sauce<br>Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte                                      | Fr. 34.50 |
| Wild Mixed Grillspiess <sup>1.3.6.7.9.10</sup><br>auf Steinpilzrisotto und Marroni   | Fr. 34.50 |
| Rehrücken „Hubertus“ <sup>1.5.6.7.9.10.11</sup><br>Rehrücken reich garniert mit herbstlichen Früchten<br>Glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli | Fr. 43.50 |

## Wein-Empfehlung

|   |     |          |
|---|-----|----------|
| Melser Pinot Noir Nidberg 2016 12               | 1dl | Fr. 5.50 |
| Sangiovese Toscano Vin del Fattore 12           | 1dl | Fr. 6.50 |
| Cabernet Franc Barrique Salgesch Wallis 2018 12 | 1dl | Fr. 7.50 |

Herkunftsländer unseres Wildfleisch ; Reh und Hirsch aus unseren einheimischen Wäldern und EU Länder  
Wildschwein und Hirschfilet aus Neuseeland. HU und CZ