



Wildspezialitäten

Wilde Angelegenheit

Nüsslisalat «Hubertus» mit sautierten Eierschwämmli, Speckstreifen, Brotroutons	Fr. 11.50
Hirsch Carpaccio mit Steinpilzen und Hartkäse	Fr. 17.50

Suppen

Luftige Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	Fr. 9.50
Sämige Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 9.50

Warme Vorspeisen/Vegetarisch

	Vorspeise	Hauptspeise
Herbstrisotto und sautierten Waldpilzen	Fr. 15.50	Fr. 23.50
Vegi Teller Hubertus Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Früchte, Spätzli und Wildrahmpilzsauce		Fr. 25.00
Wilderers Spätzlipfanne gebratene Spätzli mit Käse, geröstete Zwiebeln und Apfelschnitz		Fr. 25.50

Wildspezialitäten

Wildgeschnetztes „Förster Art“

Fr. 29.50

Zartes Wildfleisch an einer sämigen Wildrahmsauce,
Spätzli, Saisongemüse und Früchte

Hirschkraut „Jäger Art“

Fr. 28.50

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchte

Hirschfilet „Schweizerhaus“

Fr. 38.50

Rosa gebraten an einer Wildrahmsauce und Speckstreifen
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchte

Rehschnitzel „Bündner Art“ an Ginrahmsauce

Fr. 39.50

mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchte

Rehrücken „Hubertus“

Fr. 44.50

Rehrücken reich garniert mit herbstlichen Früchten
Glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli

Wein-Empfehlung

Melser Pinot Noir

1dl

Fr. 6.50

Rioja Crianza

1dl

Fr. 7.50

Herkunftsländer unseres Wildfleisch ; Reh und Hirsch aus der Schweiz/ EU = Österreich, CZ, HU
Wildschwein und Hirschfilet aus Neuseeland/ EU= Österreich, CZ, HU, FR