

## WILD BEVORZUGT



## AUS HEIMISCHER JAGD

### Suppe

**Kürbisrahmsuppe**  
mit steirischem Kernöl

Vorspeise	Fr. 7.80
Portion	Fr. 9.80

### Salat

**Herbstlicher Blattsalat**  
mit lauwarmem Speck  
und Sonnenblumenkernen an  
Balsamico -Dressing

Vorspeise	Fr. 9.80
Portion	Fr. 16.80

## Hausgemachter Pfeffer

Reh, Hirsch, Gams oder Wildschweinpfeffer (je nach Jagderfolg)

<b>Rehpfeffer</b> „Jäger – Art“ mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel	Fr. 25.80
kleine Portion	Fr. 19.80

<b>Hirschkpfeffer</b> „Jäger – Art“ mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel	Fr. 23.80
kleine Portion	Fr. 17.80

<b>Wildschweinpfeffer</b> „Jäger – Art“ mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel	Fr. 21.70
kleine Portion	Fr. 16.70

<b>Gamspfeffer</b> „Jäger – Art“ mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel	Fr. 22.80
kleine Portion	Fr. 16.80

## Hauptspeisen

**Wildschweinschnitzel** Förster – Art an Cognac – Waldpilzsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 21.60

**Wildschwein Entrecôte** Förster – Art an Cognac – Waldpilzsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 27.60

**Wildschwein Kotelett** Förster – Art an Cognac – Waldpilzsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 26.60

**Wildschweinbraten Walliser Art** serviert mit  
hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 22.70  
kleine Portion Fr. 17.90

**Wildschwein Bratwurst** an Zwiebelsauce mit Spätzli  
und Preiselbeerapfel Fr. 19.80

**Wildhackbraten** an leichter Waldpilzsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 23.80  
kleine Portion Fr. 18.90



*Apollon*

**Rehschnitzel** Fr. 27.90  
**oder**

**Hirschschnitzel** Fr. 24.70  
Förster – Art an Cognac – Waldpilzsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel

**Hirschgeschnetzeltes** Förster – Art Fr. 21.80  
serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel

**Hirsch Entrecôte** Förster – Art an Cognac – Waldpilzsauce Fr. 31.80  
serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel

**Jägerinnen Gemüseteller** mit Rotkraut, Rosenkohl und Fr. 22.80  
Marroni etc. mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel

**Portion Herbstgemüse** als Beilage zum einem Hauptgericht Fr. 8.80  
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

**SPEZIELL :**

**Reh Leber** a la Chef de Cousine mit hausgemachten Fr. 38.80  
Spätzli und Preiselbeerapfel

**AUF VORBESTELLUNG: ab zwei Personen**

**Reh- Entrecôte** an Cognac – Waldpilzsauce mit Fr. 46.80  
Marroni, Rosenkohl, Rotkraut, Trauben, Preiselbeerapfel,  
Früchte und hausgemachten Spätzli pro Pers.



**Cordon bleu** \*( ca. 250 g) 20 Min. Fr. 29.30  
Schweinsschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt,  
paniert, in Butter goldgelb gebraten

**Gossauer Steak** \*( ca. 250 g) Fr. 25.80  
Vom Schweinsrücken geschnitten, vorsichtig grilliert,  
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter

**Kl. Portion**

**Paniertes Schnitzel\*** Fr. 17.20 Fr. 22.90  
zwei Schweinsschnitzel paniert mit Semmelbrösel,  
in Butter goldgelb gebraten

**Pouletschnitzel „Café de paris“ \*** Fr. 16.90 Fr. 20.90  
mit hausgemachter Kräuterbutter

**Rindshuft- Steak „Café de paris“ \*** Fr. 28.90  
mit hausgemachter Kräuterbutter

**Rindsburger** Fr. 19.90  
mit reinem Rindfleisch und erlesenen Gewürzen & Kräutern  
im Hause hergestellt, mit hausgemachter Kräuterbutter

**Fitnesssteller klassisch**  
mit frischen Saisonsalaten und hausgemachter  
Kräuterbutter serviert mit:

Kalbfleisch	Fr. 18.20	Fr. 28.20
Schweinefleisch	Fr. 16.40	Fr. 21.90
Pouletschnitzel	Fr. 16.40	Fr. 21.90

**Kalbsbratwurst**  
Vom Grill mit Zwiebelsauce und einer feinen Butterrösti. Fr. 18.90

<b>Gemüse als Beilage:</b>	<b>Kleine Portion</b>	Fr. 4.90
	<b>Grosse Portion</b>	Fr. 6.90

**Zu allen Gerichten mit \* servieren wir:**

Pommes frites, Röstikroketten, Nudeln, Hörnli,  
Salzkartoffeln, Basmatireis, Country fries

**Mit Aufpreis:** Hausgemachte Butterrösti Fr. 4.30