

## 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, oder Wildschweinpfeffer (je nach Jagderfolg)

**Rehpfeffer** „Jäger – Art“ mit hausgemachten Spätzli

Fr. 25.80

und Preiselbeerapfel

kleine Portion

Fr. 19.80

**Hirschkpfeffer** „Jäger – Art“ mit hausgemachten Spätzli

Fr. 23.80

und Preiselbeerapfel

kleine Portion

Fr. 17.80

**Wildschweinpfeffer** „Jäger – Art“ mit hausgemachten Spätzli

Fr. 21.70

und Preiselbeerapfel

kleine Portion

Fr. 16.70

## Hauptspeisen

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

**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

**Wald & Wiesen Teller** mit Rotkraut, Rosenkohl und  
Marroni etc. mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 22.80

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



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

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

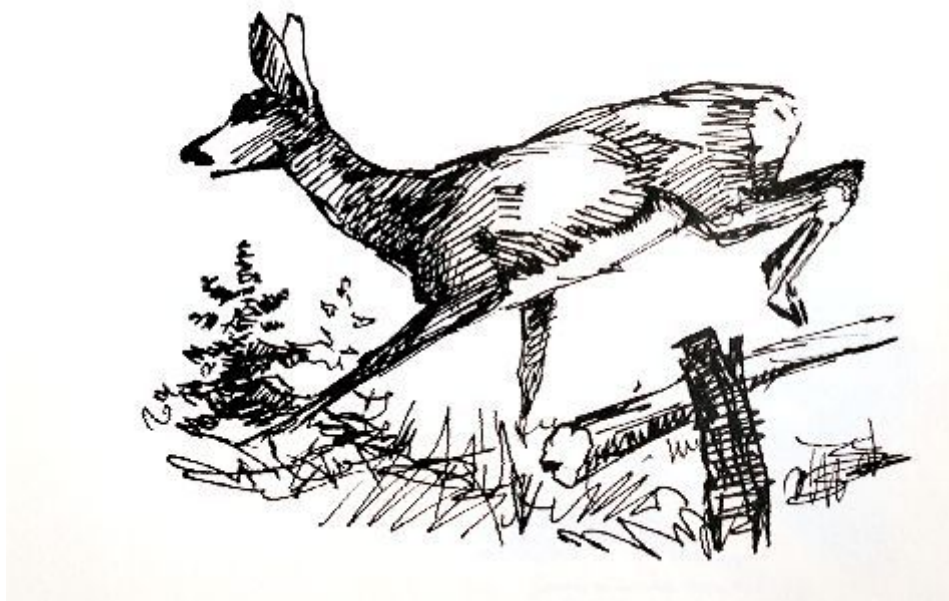
**Rehschnitzel** Förster – Art an Cognac – Waldpilzsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 27.90

**Reh Leber** a la Chef de Cousine mit hausgemachten  
Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 33.80

**Wildfilet Pourri :**  
**vom Reh, Hirsch und Wildschwein** an Cognac – Waldpilzsauce mit hausgemachten  
Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 43.90

**AUF VORBESTELLUNG: ab zwei Personen**

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



**Cordon bleu** \*(ca. 250 g) 20 Min. Fr. 29.30  
Schweinschnitzel 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 Schweinschnitzel 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

**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,  
Basmatireis, Country fries

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