

# Wild aus dem Staffelegg

## Vorspeisen & Suppen

|                                                                                  |               |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|
| Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe                                                    |               | 10.50 |
| Herbstliche Blattsalate mit eingelegten Pilzen<br>dazu Trauben, Nüsse & Croûtons |               | 15.50 |
| Blätterteig-Pastetli                                                             | als Vorspeise | 17.50 |
| gefüllt mit Pilzen und Kräuterrahmsauce                                          | als Hauptgang | 25.50 |

## Reh & Wildsau

|                                         |  |       |
|-----------------------------------------|--|-------|
| Hausgebeizter Rehpfeffer                |  | 35.50 |
| ☾ Rehschnitzel an Wacholdersauce        |  | 38.50 |
| ☾ Rehrückenfilet an Portweinsauce       |  | 46.00 |
| Hausgebeizter Wildsaupfeffer            |  | 35.50 |
| ☾ Wildsau-Entrecôte an Preiselbeersauce |  | 41.00 |



Alle Wild-Hauptgerichte werden mit hausgemachten Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und Maroni serviert

## Besondere Empfehlung

|                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Wildgeschnetzeltes mit Pilzen an Cognacrahmsauce<br>Butternudeln                               | 37.50 |
| ☾ Wilder Löwenburger<br>Wildfleisch-Patty, Salat, Tomate, Salatgurke, Haussauce, Pommes Frites | 29.50 |

## Vegetarisch

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| Herbstlicher Gemüseteller mit hausgemachten Spätzli | 23.50 |
|-----------------------------------------------------|-------|