

# HERBSTLICHE SALAT KREATIONEN

<b>Herbstsalat</b> mit Rehtrockenfleisch und Knoblauch-Crôutons	15.--/28.50
<b>Der traditionelle Nüsslisalat</b> mit Ei	12.50
<b>Geschmorter warmer Brüsseler an Traubendressing</b> auf Feigencarpaccio dazu gebratene Pilze und Baumnüsse	12.50/23.50
<b>Herbstfenchelsalat mit Kürbiswürfel</b> und Pilzen an Kürbisdressing	15.50/26.50

## KALTE VORSPEISEN

<b>Hirsch Tatar</b> verfeinert mit Trüffelöl und Otard VSOP Cognac	19.50
<b>Wild Terrine Obernau</b> mit Cumberland sauce und Cranberry Mousse garniert mit kleinem Bukett von Nüsslisalat	19.50

## SUPPEN

<b>Kürbissuppe</b> mit Ingwer	12.--
<b>Tagessuppe</b>	9.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Saison Ravioli</b> begleitet von gebratenen Pilzen und Johannisbeerjus	26.50
<b>Gratinierter Spätzli - Eintopf</b> mit Kürbiswürfeln, Gemüsestreifen und Pilzen mit Vollrahm und Käse gratiniert	25.--
<b>Wildbeilagenteller</b> mit dem klassischen Zubehör und Pilzsauce	29.50
<b>Überbackene Polenta</b> Tessiner Polenta überbacken mit Gorgonzola dazu Preisbeeren	25.50

Herkunft:  
Reh, Schweiz  
Perlhuhn, Frankreich, Hirsch, Schweiz/Tirol  
Egli, Schweiz, Forellen vom Schwarzenberg, Luzern, Bauernhof Langerlen

# WILDE HAUPTSPEISEN

<b>Rehrücken Obernau ab zwei Personen</b> im zwei Gängen serviert mit klassischer Wildgarnitur	59.--
<b>Rehpfeffer traditionell **</b> garniert mit der traditionellen Wildgarnitur	38.50
<b>Hirschpfeffer **</b> garniert mit Rotkraut, Marroni, Spätzli	32.50
<b>Wildbratwurst</b> mit Röstli und Wildsauce	26.50
<b>Wildes Hacktätschli</b> mit Polenta, überbacken mit Trüffelbrie und Johannisbeerjus	33.50
<b>Hirschkotelettsteak</b> mit Kräuterkruste auf einem Spiegel von Wildrahmsauce Preiselbeeren, Spätzli und Kürbiswürfeln	38.50
<b>Hirsch Cordonbleu</b> gefüllt mit Bündner Bergkäse Pommes Frites oder Spätzli	39.50
<b>Rehschnitzel **</b> mit der klassischer Wildgarnitur	39.50
<b>Wildgeschnetzeltes</b> Wildgeschnetzeltes mit Trauben, an Wildrahmsauce Rotkraut, Marroni und Spätzli	29.50
<b>Perlhuhnbrust gefüllt mit Trüffelbrie</b> mit Preiselbeerbutter dazu Risotto und Caramel - Rotkraut	29.50

**\*\*** Diese Gerichte können auch als kleinere Portion bestellt werden  
Preisreduktion Fr. 4.--

## WILDES FISCH ANGEBOT

<b>Die klassische Forelle</b> ganz, in Butter gebraten mit Kräutern und Salzkartoffeln	ca. 250 g	29.50
<b>Die aussergewöhnliche Forelle</b> in Butter gebraten, mit Pilzen, Kräutern, Knoblauch und Kräuterbutter überbacken dazu Trockenreis	ca. 250 g	34.50
<b>Forellenfilet's</b> an einer feinen Kräutersauce und Reis		34.00
<b>Eglifilet gebraten im Mandelbutter</b> Spinat und Salzkartoffeln		42.50