



## Chefs Wildspezialitäten

Reh und Wildschwein ausschließlich aus dem  
Irchelgebiet und Flaachtal

### Vorspeisen

Suppe von Apfel und Sellerie, geröstetes Dinkelbrot	13.50
Nüsslisalat, warme Eierschwämmli, Buurespeck	19.-
Carpaccio vom Irchel Reh, gerösteter Butternusskürbis, Kerne und Öl	22.50

### Hauptgänge

Rehpfeffer, Baumnussspätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Apfel mit Preiselbeerfüllung, Maroni	31.- / 37.-
Rehplätzli, Baumnussspätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Apfel mit Preiselbeerfüllung, Maroni	37.- / 41.50
Rehrücken vom Irchel, Speck, Portweinjus, Risotto, Kürbis und Maroni	52.-
Wildschweinbraten, Baumnussspätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Apfel mit Preiselbeerfüllung, Maroni	29.- / 35.-
Entrecôte vom Wildschwein, Tagliolini, Eierschwämmli, Priselbeer-Zwiebel-Chutney	47.-
Vegetarischer Beilagen Teller mit Baumnussspätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Apfel mit Preiselbeerfüllung, Maroni	25.-
Wyland Risotto mit Pinot Noir und Trauben	26.-