



# Waidmannsheil



Feinstes Wild vom



## Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit Apfel und Baumüssen Nüsslersalat	Fr. 16.50	
<b>Sämiges Pilzragout an Weissweirahmsauce</b> serviert auf Blätterteigkissen	Fr. 16.00	Fr. 23.00
<b>Pikante Kürbis-Cremesuppe</b> mit einem Hauch von Vanille	Fr. 9.50	

## Hauptgänge

<b>Zart gebratene Hirschschnitzel auf Wildrahmsauce</b> „Anke“-Spätzli und herbstliches Gemüse		*Fr. 35.50
<b>Sautiertes Wildsautentrecôte an Pilzrahmsauce</b> Kürbis-Kartoffelküchlein mit Feta und herbstliches Gemüse		Fr. 42.50
<b>Rehpfeffer nach Grossvater Art</b> „Anke“-Spätzli und herbstliches Gemüse		*Fr. 34.50
<b>Wildsaubratwurst an Kräuter-Rotweinjus</b> Butternudeln		Fr. 19.50
<b>Gebratener Rehrücken à la mode du patron</b> mit Wildgarnituren, hausgemachten Spätzli und dreierlei Saucen		Fr. 59.00 pro Person

**Auf Vorbestellung ab 2 Personen** (mindestens 2 Tage vorher)

\*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

## Vorspeisen

<b>Nüsslersalat</b> mit gebratenem Speck, Ei und Crôutons	Fr. 12.50
<b>Grüner Salat</b>	Fr. 7.50
<b>Gemischter Salat</b>	Fr. 9.50
<b>Haussalat mit gebratenem Speck, Trauben und Hobelkäse</b> im „Schüsseli“ serviert (als Vorspeise für zwei oder Hauptgang für eine Person)	Fr. 18.00
Unsere hausgemachten Saucen; French-, Italienne- und Pommery-Senf-Dressing	
<b>Hausgemachte Rindsconsomme</b> nature	Fr. 7.50
mit Mark	Fr. 9.50
mit Flädli, Sherry oder Portwein	Fr. 8.50
<b>Tagessuppe</b> „s’het solangs het...“	Fr. 6.00
<b>Schweizer Weinbergschnecken (6 Stk.) aus Gurmels</b> mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	Fr. 14.50

\*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

## Hauptgänge

### **„Koji-Beef“**

#### **Unser Entrecôte mit dezenter Dry Age Note**

mit hausgemachter Kräuterbutter  
Pommes frites und Gemüsebukett

Fr. 39.50

### **Feines Rindstatar**

mild bis feurig gewürzt,  
mit Calvados, Whisky oder Cognac parfümiert  
Toast und Butter

Fr. 29.50

### **Schweinscordonbleu**

Pommes frites und Mischgemüse

Fr. 29.50

### **Schweinschnitzel an frischer Pilzrahmsauce**

Butternudeln

\*Fr. 24.50

### **„Chicken Negombo“**

Tamilisches Pouletcurry serviert im Reisring  
mittel bis feurig gewürzt (Glutenfrei)

\*Fr. 24.50

### **Egliknusperli mit Tartarsauce**

Pommes frites **oder** knackigem Blattsalat

\*Fr. 29.50

### **Zanderfilet in Wasabi-Nusskruste**

auf sweet and sour Gemüse  
serviert mit Reis

Fr. 32.50

## Vegetarisch

### **Herbstlicher Gemüseteller**

Kürbis-Kartoffelküchlein mit Feta

\*Fr. 23.50

### **Spätzligratin mit frischen Pilzen**

und Käse überbacken

\*Fr. 21.50

### **Gebratener Ziegenkäse auf indischem Linsendal (Glutenfrei)**

\*Fr. 21.50

Alternativ mit **Samosas**, Indische Gemüsekrapfen  
(Vegan + Laktosefrei)

\*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.