



Herbstsalat | Nüsslisalat 12.50
mit Ei & Früchten

Kürbiscrèmesuppe 9.00
mit Kartoffeln, Rahm und Kürbiskernen-Oel

Wildschwein-Mostbröckli 12.50
mit Salat-Bouquet & Melone

Wildherz-Salat auf Knoblauch-Toast 9.50

Tagessuppe 8.50

Gemischter Salat 9.50

Saloufer Holzplatte 18.00/28.00
mit Trockenfleisch & Käse aus der Region

Perfekt zum Wild...

Maienfelder „Murmeli“ pro dl. 6.50

Sangiovese 50cl 29.00

La Baume 17 Languedoc Shiraz/Grenache 75cl 48.00

Saloufer Hirschpfeffer 29.00
mit Kräuter-Pizokel und Herbstgemüse

Flambierte Wildleber je nach Jagderfolg 27.00
mit frischen Kräutern & Reis

Hirschschnitzel „Salouf“ 29.00
an Wildrahmsauce, Gemüse & Polenta Bramata

Wildgeschnetzeltes „Toissa“ 24.00
mit Kräuternudeln, Preiselbeeren und Gemüse

Hirschburger „Alpina“ 26.00
mit Eierschwämmli, Rotwein und Pommes-Frites

Hirsch-Kotelett 200gr 36.00
mit Steinpilzen, Beilage nach Wahl & reich gratiert

Klassiker...

„Schnipo“ wahlweise mit Gemüse / Salat 28.50

...zum Abschluss...

Meringue & Vermicelle mit Rahm 8.00

Röteli-Kirschen mit Vanille-Eis 8.50

Zwetschgen-oder Birnensorbet mit
Seitenwagen 7.50