



**Wildschwein-Schinken mit Melone 12.50**

Luftgetrocknete Delikatesse aus Schaffhausen

**Nüsslisalat | Herbstsalat 12.50**

mit Ei, Baumnüssen & Früchten

**Wildkraftbrühe mit Flädli 8.00**

**Kürbiscrèmesuppe 9.50**

mit Kartoffeln, Rahm und Kürbiskernen-Oel

**Hirschherz-Salat auf Vollkorntoast 9.50**

**Wildzungen-Carpaccio 16.50**

mit Preiselbeeren & Himbeer-Vinaigrette

**...aus Saloufer Wälder...**

**Wildleberli oder Nieren 17.00 / 27.00**

Nur mit Brot / mit Safran-Risotto und Gemüse garnitur

**Hirschpfeffer „ALPINA“ 28.00**

Mit Pizokel, Kürbiskonfit und Herbstgemüse

**Rehrücken-Koteletten 34.00**

**mit Bärlauchbutter & rohen Steinpilzen**

Serviert mit Sesamnudeln und Gemüse garnitur

**Flammbierte Hirsch-Medaillons 29.50**

An Preiselbeerjus mit Polenta & Herbstgemüse

**Hirsch-Burger mit Pommes 18.50**

Mit Wildjus und frischen Eierschwämmen

**Herbst-Desserts...**

**Rotweinzwetschgen mit Zimteis 6.50**

**Meringue & Vermicelle mit Rahm 8.00**

**Top Preis-Leistungs Weine...**

**Maienfelder Murmeli | Pinot Noir dl 6.50**

**Pata Negra 2010 Tempranillo-Riserva dl 7.50**

**Maranges 1er Crus Jg.2000 75cl 59.—**

Eine absolute Rarität aus dem Burgund