


Wilde Zeiten im Mortersch

wilde Sache vorneweg

Herbstsalat mit gebratenen Rehstreifen	CHF 20.00
Blattsalat Rehstreifen Kürbiswürfel Waldpilze Preiselbeeren Kerne Green salad sliced venison (deer) pumpkin mushroom cranberries	klein 16.00
Bresaola di Cervo	CHF 24.00
Hirsch-Bresaola Rotkabisalat marinierter Kürbis Preiselbeeren Dry meat (venison) red cabbage salad pumpkin cranberries	
Kürbiscrèmesuppe mit Steinpilzen	CHF 12.00
Kürbis Rahm Steinpilze Kürbiskernöl Pumpkin cream mushroom pumpkin seed oil	

wild aber richtig

Rehschnitzel an Pfifferlingrahmsauce	CHF 36.00
mit Quarkspätzli Apfelrotkraut glasierte Maroni Roasted venison (deer) chanterelle sauce "spätzli" red cabbage glazed chestnuts	
Hirschpfeffer	CHF 29.00
mit Quarkspätzli Apfelrotkraut Speck Silberzwiebeln Venison stew "spätzli" red cabbage bacon silver onion	
Hirsch-Ossobuco	CHF 38.00
mit Kartoffelwürfel Rosenkohl Steinpilze Zwetschgen Braised leg of venison potatoes brussels sprouts cep mushrooms plums	
Pasta mit Waldpilzen 	CHF 19.00
Gnocchi oder Penne (bitte teilen Sie uns Ihre Wahl mit) Waldpilze Rahmsauce Gnocchi or Penne mushrooms creamy sauce	

wild und süss

Vermicelle (mit Kirsch)	CHF 13.50
mit Vanille-Eis und Rahm	klein 9.50