

# *Wilde Zeiten im Mortersatsch*

## *wilde Sache vorneweg*

---

**Herbstsalat mit gebratenen Rehstreifen** **CHF 20.00**  
Blattsalat | Rehstreifen | Kürbiswürfel | Waldpilze | Preiselbeeren | Kerne klein 16.00  
Green salad | sliced venison (deer) | pumpkin | mushroom | 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