

## Gibier – Wild

<b>Pâté de gibier maison</b>	als Vorspeise	<b>22.00</b>
Hausgemachte Pastete aus mariniertem Hirsch- und Rehfleisch, Portosülze, Salatgarnitur, Preiselbeeren		
***		
<b>Civet de chevreuil à la chasseur</b>		<b>38.00</b>
Rehpfeffer mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Mirzaapfel, Trauben, Feigen		
<b>Civet de chervreuil sans garniture (seulement le civet et spaetzli)</b>		<b>29.00</b>
<b>Entrecôte de cerf aux groseilles à la crème</b>		<b>40.00</b>
Hirschentrecôte mit Preiselbeerrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Mirzaapfel, Trauben, Feigen		
<b>Escalopes de chevreuil à la crème de gibier au Cognac</b>		<b>39.00/46.00</b>
Rehschnitzel mit Cognacrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Mirzaapfel, Trauben, Feigen		
<b>« Gibier sans gibier » – vegetarisches Herbstgericht</b>		
<b>Bouchée à la forestière – et son jardin d'automne</b>		<b>36.00</b>
Blätterteigpastetchen mit Waldpilzen an Rahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Mirzaapfel, Trauben, Feigen		

Reh und Hirsch Herkunft Österreich