



# Wildkarte

Unser Wild stammt alles aus der Schweiz

## Vorspeise

<b>Kürbissuppe</b>	13.–
Kürbis   Orange   Rahm	
<b>mit Hirschtatar</b>	19.–
<b>Nüsslisalat</b>	13.–
Nüssli   Pilze   Ei   Crouton   Trauben   Balsamico Dressing	
<b>Wildschwein-Spareribs mit Preiselbeer-BBQ</b>	19.–

## Hauptspeise

<b>Rehkotelett 300g</b>	39.–
<b>Hirschrack 300 g</b>	45.–

## Beilagen

<b>Spätzle</b>	7.–
<b>Kürbis-Chili</b>	7.–
<b>Rotkraut</b>	6.–
<b>Rosmarin-Orangensauce</b>	3.–

## Sweets

<b>Gebrautes Vermicelles</b>	12.–
Vermicelles   Meringue   Zwetschgenglace   Rahm	
<b>MEAT's Wild Dessert</b>	12.–
Kürbisglace   heisse Waldbeeren   Haselnuss   Olivenöl	



# Unsere Weinempfehlungen

im Offenausschank



## Riesling

### Steinterrassen Reh

- Wachau, Österreich
- Sighardt Donabaum
- Riesling



10 cl  
75 cl

**7.50**  
.....  
**49.50**

## Porcheria

### Swinishness Blend

Veneto Rosso IGT

- Veneto, Italien
- Zio Porco Wines
- Groppello, Marzemino Nero



**Aus der  
Magnum-Flasche!**

10 cl

**8.-**  
.....

## Mythos

- Tejo, Portugal
- Casal da Coelheira
- Cabernet Sauvignon,  
Touriga Franca,  
Touriga Nacional



10 cl  
75 cl

**9.50**  
.....  
**69.-**

## SPES

### Rioja DOCa

- Rioja, Spanien
- Bodegas Loa
- Tempranillo



10 cl  
75 cl

**8.50**  
.....  
**59.-**