



„Halali im Hähli“

(Halali ist sowohl Gruss als auch Jagdruf der Jäger)

Hirschpfeffer nach Jäger-Art

nach alter Väter Sitte in Marinade mit verschiedenen Gewürzen gebeizt und in glänzender Sauce weich gegart, dazu Rotkraut, Büscheli-Birne, Mirza-Apfel und hausgemachte Butterspätzli

Portion Fr. 29.50

Kleine Portion Fr. 27.50

* * *

Unsere Wildgarnituren sind alle hausgemacht: marinierte Rotweinzwetschen (mit Stein), Büscheli-Birne, Mirza-Apfel, Trauben, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und gebratene Butterspätzli

* * *

Rehschnitzel Hubertus Fr. 37.50

rosé gebratene Schnitzel an raffinierter Cognac-Wildrahmsauce dazu unsere Wildgarnituren

* * *

Rosé gebratenes Wildschweinfilet an Wacholder-Sauce

Fr. 33.50

auf Wild-Jus serviert, dazu sämtlichen Wildgarnituren und Butterspätzli

* * *

„Herbst-Salat-Schüssel“ Fr. 26.50

mit Hirsch-Trockenfleisch ,Nüssen, Feigen und Trauben an Honig-Balsamico-Vinaigrette-Sauce

* * *

Rehrücken nach Hähli-Art

Der Klassiker mit Stil: im Ofen rosé gebratener Rehrücken mit Zwiebeln, Speck und Champignons, am Tisch flambiert und tranchiert, reichlich garniert mit Wildgarnituren, dazu servieren wir Wildrahmsauce, Lebkuchen

ab 2 Personen

Fr. 59.50 pro Person

* * *

Alle Preise inkl. 8% Mwst.

