

WILDSAISON

11.30-14.00 UHR & 18.00-22.00 UHR

MENU REHRÜCKEN WALDHAUS

NÜSSLISALAT MIT SPECK UND EI

REHRÜCKEN MIT FEINER WILDRAHMSAUCE, ROSENKOHL,
ROTKRAUT, GLACIERTE MARONI, PREISELBEEREN, FRÜCHTE
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

SORBET-TELLER

AB 2 PERSONEN/ PLATTENSERVICE
PRO PERSON CHF 77.50



VORSPEISEN

233	NÜSSLISALAT MIMOSA	12.50
250	NÜSSLISALAT MIT SPECK UND EI	17.50
571	SALAT CHASSEUR MIT WARMEN REHFLEISCHSTREIFEN	24.50
572	STEINPILZCRÈMESUPPE	10.50
573	KÜRBISCREMESUPPE	10.50



HAUPTGERICHTE

REHRÜCKEN WALDHAUS
MIT FEINER WILDRAHMSAUCE
ROSENKOHL, ROTKRAUT, GLACIERTE MARONI,
PREISELBEEREN UND FRÜCHTE
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI
AB 2 PERSONEN/ PLATTENSERVICE

P.P. FR. 54.50

WILDSAISON

390	REHPFEFFER CHASSEUR GARNIERT MIT CHAMPIGNONS, CROÛTONS, SPECK UND PERLZWIEBELN, HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	36.50
391	REHGESCHNETZELTES AN EINER FEINEN WILDRAHMSAUCE HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	37.50
393	REHMEDAILLONS MIT EINER FEINEN WILDRAHMSAUCE ROSENKOHL, ROTKRAUT UND DIVERSEN FRÜCHTEN HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	39.50
392	GESCHNETZELTES VON DER FASANENBRUST AN PFIFFERLINGRAHMSAUCE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	38.50
...	FASANENBRUSTFILET HUBERTUS STEINPILZSAUCE, ROSENKOHL, ROTKRAUT UND FRÜCHTE HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	39.50
394	FASANENBRUSTFILET AN EINER WILDRAHMSAUCE , REICH GARNIERT HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	38.50
395	HIRSCHMEDAILLONS MIT EINER FEINEN WILDRAHMSAUCE ROSENKOHL, ROTKRAUT UND DIVERSEN FRÜCHTEN HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	39.50



DESSERTS

582	VERMICELLES	MIT RAHM		12.50
583	VERMICELLES	MIT RAHM	KLEIN	8.00
584	COUPE NESSELROD VERMICELLES MIT VANILLEGLACÉ UND RAHM			12.50
122	GUGELHOPFGLACÉ MAISON ZART SCHMELZEND, AUF BEERENSAUCE			14.00

SOMMERLICHES

DURCHGEHEND 11.30 - 23.00 UHR

SAISON SALATE

SAISONSALAT GRÜN		10.50
	KLEIN	8.00
GEMISCHTER SALAT		12.50
	KLEIN	10.00
SALATTELLER MIT EI UND MELONE		19.50
TOMATENSALAT		11.50
ZWIEBELN & BASILIKUM AN ITALIAN DRESSING	KLEIN	9.00
TOMATENSALAT CAPRESE MIT MOZZARELLA		19.50
MOZZARELLA & BASILIKUM , ITALIAN DRESSING	KLEIN	14.50
GREEK SALADE GRIECHISCHER BAUERNSAT		21.50
TOMATEN, GURKEN, SCHWARZE OLIVEN & FETA KÄSE	KLEIN	15.50
POULETBRUSTSALAT AN COCKTAILSAUCE MIT PFIRSICH		22.50
POULETBRUSTSALAT AN CURRYSAUCE MIT ANANAS		22.50



GOURMETTELLER

CARPACCIO VOM RINDSFILET MIT PARMESAN		31.50
	VORSPEISENPORTION	23.50
ROASTBEEF TELLER MIT TARTARSAUCE		29.50
	VORSPEISENPORTION	22.50
KANADISCHER WILDRAUHLACHS		44.50
TOAST, MEERRETTICHSCHAUM UND BUTTER	VORSPEISENPORTION	25.50
CREVETTENCOCKTAIL , TOAST UND BUTTER		19.50
FORELLENFILET GERÄUCHT , TOAST UND BUTTER		19.50
SCHWEDENTELLER MIT CREVETTENCOCKTAIL, FORELLENFILET,		44.50
KANADISCHEM WILDRAUHLACHS ,	VORSPEISENPORTION	26.50
TOAST UND BUTTER		
VITELLO TONNATO		29.50
KALTE KALBFLEISCHSCHEIBEN AN THUNFISCHSAUCE	VORSPEISENPORTION	22.50

MELONEN

MELONE NATUR		13.50
MELONE MIT CREVETTENCOCKTAIL		22.50
MELONE MIT ROHSCHINKEN		22.50
MELONE AL PORTO MIT PORTWEIN		21.50