

# WILDSAISON

## SEPTEMBER BIS FEBRUAR

11.30-14.00 UHR & 18.00-22.00 UHR

### REHRÜCKEN WALDHAUS

MIT FEINER WILDRAHMSAUCE  
ROSENKOHL, ROTKRAUT, GLACIERTE MARONI,  
PREISELBEEREN UND FRÜCHTE  
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI  
AB 2 PERSONEN/ PLATTENSERVICE  
P.P. FR. 51.50

#### 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

390	REHPFEFFER CHASSEUR GARNIERT MIT CHAMPIGNONS, CROÛTONS, SPECK UND PERLZWIEBELN, DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	34.50
391	REHGESCHNETZELTES AN EINER FEINEN WILDRAHMSAUCE SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI	35.50
392	GESCHNETZELTES VON DER FASANENBRUST AN PFIFFERLINGRAHMSAUCE, DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	36.50
393	REHMEDAILLONS MIT EINER FEINEN WILDRAHMSAUCE ROSENKOHL, ROTKRAUT UND DIVERSEN FRÜCHTEN DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	37.50
394	FASANENBRUSTFILET AN EINER WILDRAHMSAUCE REICH GARNIERT, DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	35.50
395	HIRSCHMEDAILLONS MIT EINER FEINEN WILDRAHMSAUCE ROSENKOHL, ROTKRAUT UND DIVERSEN FRÜCHTEN DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	37.50

#### DESSERTS

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