

# Wildspezialitäten

  
**DREI KÖNIGE**  
R E S T A U R A N T

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen  CHF 11.50

Rote Linsen-Limettensuppe CHF 10.50

Gemischter Blattsalat „Weidmansheil“  
mit Eierschwämmchen, Champignons, Trauben,  
Baumnüssen und Brotcroutons CHF 16.00


Nüsslisalat „Jägerart“  
mit gebratenen Rehfleischstreifen und Eierschwämmchen  
an Balsamicodressing CHF 18.50

Hirschentrecote im Rohschinkenmantel an Preiselbeerensauce  
serviert mit Wildbeilagen CHF 41.00

Hirschpfeffer „Drei Könige“  
mit sautierten Pilzen, Trauben, Speck und Brotcroutons serviert,  
dazu Wildbeilagen  CHF 28.00

Rehschnitzel Hubertus rosa gebraten  
an Preiselbeeren-Wildrahmsauce serviert mit Wildbeilagen CHF 41.50

Wildschweinschnitzel an Thymianrahmsauce  
serviert mit Wildbeilagen CHF 31.50

Jägerpfännli mit Reh- und Hirschgeschnetzeltem an Wildrahmsauce  
mit sautierten Pilzen, Trauben, Speck und Brotcroutons  
serviert mit Spätzli  CHF 30.50

Spaghetti mit gebratenen Rehfleischstreifen, Cherrytomaten,  
Eierschwämmchen, Curry und Rahmsauce CHF 26.50

Wildtortelli an Steinpilzrahmsauce CHF 23.50

Vegetarisches Herbstkarusell  
Pilzragout auf Blätterteigkissen serviert mit Wildbeilagen CHF 24.50

Jagd träumli  
Moccaglace mit Bündner Röteli und Schlagrahm CHF 11.50

Coupe Nesselrode  
Vermicelles mit Vanilleglace und Schlagrahm CHF 11.50

Sautierte Zwetschgen mit Zimtglace,  
Schlagrahm und gerösteten Mandeln CHF 11.50

Karamelisierte Kürbiskerne  
mit Vanilleglace und Kürbiskernöl CHF 10.50



Wildbeilagen: Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren