

Es Wildelet im Weiherhof

Vorspeisen

Endiviensalat mit Roquefortsauce & Wildsauschnen	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Speck & Ei	Fr. 14.50
Norwegischer Rauchlachs mit Toast und Butter	Fr. 16.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	Fr. 8.50
Grüner Salat mit Kernen	Fr. 8.50

Und weiter geht's.....

Geschnetzeltes vom Hirsch „Diana“ Mit Pilzen & Trauben und Spätzli	Fr. 24.50
Rassiger Wildsaupfeffer „Hubertus“ Hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Kastanien	Fr. 26.50
Entrecôte vom Wildschwein Auf Speck Rahmwirsing Hausgemachte Spätzli	Fr. 29.50
Rosa Rehschnitzel „Mirza“ Sämige Wildrahmsauce Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Kastanien Rosenkohl und Preiselbeerapfel	Fr. 38.50
Rehrücken „Baden Baden“ - ab 2 Personen Rassige Wildrahmsauce, frische Früchte, Waldpilze hausgemachte Spätzli & Rosenkohl mit Speck	pro Person Fr. 49.50

Herbstliche Gedanken

Vom Schwein

Schweinscordon bleu „Don Quichotte“
mit Rohschinken & Cambozzola Füllung
Tessiner Risotto

Fr. 28.00

Vegetarisch

Vegetarische Spätzlepfanne

Fr. 18.50

Spaghetti à l' Arrabiata
mit scharfer Zucchetti-Tomatensauce

Fr. 18.50

Aus dem Meer

Fischduo aus der Pfanne
Salzkartoffeln

Fr. 26.50

Rassige Riesenkrevetten an Pernodsauce
auf Lauch Tagliatelle mit Cherrytomaten & Oliven

Fr. 26.50

Poulet

Genfer Rösti mit Pouletbrust und
Pepperoni's im Speckmantel

Fr. 21.50

Kalb

Spaghetti „Della Nonna“
Kalbsfleischstreifen an rassisger Tomaten-Rahmsauce
mit Basilikum & Speck

Fr. 29.50

Frische Kalbsleber mit goldbrauner Rösti

Fr. 29.50

Rind

Entrecôte „CHEZ NOUS“
Brötlerkartoffeln & frisches Gemüse

Fr. 39.50

Argentinisches Rindsfilet
Auf Lauch Tagliatelle mit Cherrytomaten & Oliven

Fr. 42.50