



JETZT WIRD'S WILD IM WIRTSCHAUS GRÜTLI

Bunter Herbstsalat	
sautierte Pilze, Croûtons, gebratener Kräuterspeck	13.50
Nüssler Salat	
French Dressing, Kräuterspeck & Ei, Croûtons	13.-
French Dressing, Kräuterspeck, Croûtons	11.-
French Dressing, Ei, Croûtons	10.50
French Dressing, Natur, Croûtons	9.80
Grüner Salat	8.50
Kürbissuppe,	
garniert mit Kernöl & Kürbiskernen	12.-
Wildterriner, Preiselbeerapfel, Garnitur	15.50

Wiener Schnitzel vom Schwein,	28.-
oder Schweins-Cordon-Bleu	32.-
Pommes, & Preiselbeeren	
Wiener Schnitzel «Original» vom Kalb,	
Pommes, Sardelle & Preiselbeeren	43.-
Rahmschnitzel vom Schwein,	
Rahmsauce, Nüdeli	29.-
Wildschweingeschnetzeltes	28.-
Gampfeffer	29.-
Rehpfeffer	29.-
Rehschnitzel oder Gamsschnitzel	31.-
Herbststeller, serviert mit den Wildbeilagen	23.-

Gerne servieren wir Ihnen die Schnitzel auch mit Rahmsauce

serviert, werden die Wildgerichte mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut & glasierten Marroni, Fruchtgarnitur

unser Wild, Gams & Reh wurde uns von Manfred Schenk erlegt



Für den kleinen Hunger

Flammkuchen mit Speck, (Elsässer-Art)	19.-
oder vegetarisch, (Griechischer-Art)	17.-
Portion Poulet Flügeli & Pommes	22.-
Portion Pommes	8.50
Stück Poulet Flügeli	2.50

Dessert

Vermicelles mit (Kirsch, Rahm Meringue & Vanilleglace)	14.-
Vermicelles (Rahm, Meringue & Vanilleglace)	13.-
Kaiserschmarren mit Zwetschgen-Röster & Vanille-Glace (ca.20.min)	13.-

Herkunft Fleisch: Schweiz

Für Unverträglichkeiten oder Allergien, wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter