



Wildgerichte

Nüsslisalat	17
garniert mit Kobi-Zellers Hühnerei aus Gstaad, geräucherter Speck von der Duroc-Sau und Croûtons von hausgemachtem Toastbrot	
Herbstsalat	18
mit gebratenen Steinpilzen aus der Region Gstaad, Baumnuss Vinaigrette und Gstaader Rohschinken chips	
Schmackhafte Cremesuppe	16
von Steinpilzen aus der Region Gstaad	
Hausgemachte Wildterrine	24
mit Feigensauce	
Hausgemachter Rehpfeffer	44
mit Speck von der Duroc-Sau aus Abländschen, Champignons, hausgemachte Spätzli und hausgemachtes Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Apfel vom Zwetschgen Mändi aus Häfelfingen mit hausgemachter Preiselbeersauce	
Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce,	49
hausgemachte Spätzli, hausgemachtes Rotkraut mit glasierten Marroni und Rosenkohl	
Wild Geschnetzeltes	49
mit Cognac Sauce, Nudeln und Rosenkohl	
Vegetarischer Wild-Teller	36
Pilzragout, hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, hausgemachtes Rotkraut, glacierte Marroni, Apfel vom Zwetschgen Mändi aus Häfelfingen mit hausgemachter Preiselbeersauce	
Ab 2 Personen	pro Person
Rehrücken	76
mit Steinpilzen aus der Region Gstaad, hausgemachte Spätzli und hausgemachtes Rotkraut mit glacierten Marroni, Rosenkohl, Apfel vom Zwetschgen Mändi aus Häfelfingen mit hausgemachter Preiselbeersauce	