



# WILDKARTE

iisärä Aschpruch: ä glicklichä Gascht

*Bistro Credo*

fein, hüsgmacht, frisch, ehrlich, gmiätlich, locker, frindlich,  
mit Fräid, ä Üswahl üs dr Schpiischartä oder mängisch als Tavolata

## Griäns und so

<b>MENÜSALAT</b>	8.00
<b>BUNTER BLATTSALAT</b> mit gebratenen Speckstreifen und Brotwürfeli an Hausdressing	14.00
<b>HERBSTSALAT</b> mit lauwarmen Trauben, Zwetschgen, Nüssen, Pilzen und Preiselbeeren an Apfelmstdressing	15.00
<b>„WILDES Vorspeisen DUO“</b> Lassen Sie sich überraschen	16.00
<b>HAUSGEMACHTE HERBSTLICHE SCHAUMSUPPE</b> (unsere Bedienung verrät sie Ihnen)	12.00

## Ohne «Viicher»

<b>WILDTELLER;</b> Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Maroni, gefüllte Äpfel mit Preiselbeeren, Trauben und ein Blätterteigkissen mit feiner Pilzsauce	29.00
<b>BLÄTTERTEIGPASTETLI</b> Gefüllt mit Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli	25.00

## Wild im Taller

### JE NACH JAGD

**HAUSGEBEIZTER „HIRSCHPFEFFER BISTRO“** 31.00

**HAUSGEBEIZTER „GEMSPFEFFER JÄGERART“** 38.00

**ZARTES HIRSCHFILET** 45.00

an einer Wildrahmsauce mit Trauben und Grappa verfeinert

**FEINE REHSCHNITZELI** 39.00

an einer Wildrahmsauce mit Preiselbeeren und einem Hauch Cognac

**WILDGESCHNETZELTES (HIRSCH- UND REHFLEISCH)** 35.00

mit verschiedenen Pilzen an einer Wildrahmsauce

Nur auf Vorbestellung ab 2 Personen mindestens 3 Tage im Voraus

**REHRÜCKEN** p.P. 62.00

in zwei Gängen serviert

Alle Wildgerichte werden begleitet von:

Hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Äpfel gefüllt mit Preiselbeeren, glasierten Maroni und Trauben

## Keis Wild im Täller

<b>FLAMMKUCHEN</b> klassisch	21.00
<b>PINSA</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten und Ruccola	19.00
<b>BURGER</b> <b>Chicken Burger</b> im gelben Maisbrötchen saftiges, Pouletbrüstchen paniert, Tartar Sauce, Charlotten und Tomaten	16.00
<b>Rinds Burger</b> im roten Randenbrötchen Saftiges Rindfleisch, Speckzwiebelchutney, Jalapeno-Käsesauce Salat und Röstzwiebeln	18.00
Wählen sie Ihre passende Beilage	
Pommes Frites	8.00
Süßkartoffeln	9.00
<b>SCHWEINSSTEAK</b> an Pfeffersauce serviert mit Pommes Frites und einem Gemüseallerlei	30.00

## Für diä «Drii-Chäs-Hochä»

<b>Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup</b>	15.00
<b>Tüte „BISTRO-POMMES“ mit Ketchup</b>	8.00
<b>Spätzli mit Pilzrahmsauce</b>	15.00

## Zum Schlutzä

<b>GROSSMUTTERS CARAMELKÖPFLI</b> mit Rahm	10.00
<b>VERMICELLES MIT MERINGUES</b> und Rahm	14.00
<b>COUPE NESSELRODE</b>	14.00
<b>MINIVERSUCHUNG</b>	9.00
<b>DESSERTDUO</b> Lassen Sie sich überraschen	12.00

## Herkunft Fleisch

Rind	Schweiz / Paraguay
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz / EU
Wurst	Schweiz
Luftgetrocknetes	Schweiz
Zur Wildzeit	Schweiz / Österreich / Neuseeland (Hirsch- und Gamsfleisch so lange erhältlich aus einheimischer Jagd)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Das Angebot dieser a la Carte Karte gilt für den Abendservice

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer.  
Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.