



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

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

Ohne «Viicher»

| | |
|---|-------|
| WILDTELLER; Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Maroni, gefüllte Äpfel mit Preiselbeeren, Trauben und ein Blätterteigkissen mit feiner Pilzsauce | 29.00 |
| BLÄTTERTEIGPASTETLI 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

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

Für diä «Drii-Chäs-Hochä»

| | |
|---|-------|
| Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup | 15.00 |
| Tüte „BISTRO-POMMES“ mit Ketchup | 8.00 |
| Spätzli mit Pilzrahmsauce | 15.00 |

Zum Schlutzä

| | |
|--|-------|
| GROSSMUTTERS CARAMELKÖPFLI mit Rahm | 10.00 |
| VERMICELLES MIT MERINGUES und Rahm | 14.00 |
| COUPE NESSELRODE | 14.00 |
| MINIVERSUCHUNG | 9.00 |
| DESSERTDUO 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.