

Wildspezialitäten «im Chrüz»

Kleine Schlemmereien

Grüner Saisonsalat	9.50
Kürbiscrème-Suppe	10.00
Hausgemachte Wildpastete mit Johannisbeeren-Essenz, Selleriesalat und Baumnüsse	14.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	13.00

Wie zu alten Zeiten

Reh-Pfeffer nach Jäger Art Spätzli, Rotkraut, Apfel mit Preiselbeeren	29.50
Wildgeschnetzeltes an Gin-Rahmsauce Spätzli, Rotkraut, Apfel mit Preiselbeeren	33.50
Rehschnitzel Mirza an Preiselbeer-Sauce Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Apfel mit Preiselbeeren	39.50
Hirsch-Medaillon « Chrüz» an Portwein-Traubensauce Spätzli, Rotkraut, Kastanien und Trauben	37.50
Wildsau-Racks auf Eierschwämmli-Ragout Spätzli, Rotkraut, Apfel, Kastanien und Johannisbeeren-Essenz	37.00

Oder doch lieber etwas Anderes

Stägi`s Hackbraten mit Marktgemüse, Kräuterstampf an Pommery Senf-Sauce	33.00
Schweins-Cordon-Bleu (Speck, Brie) mit Marktgemüse und Pommes Frites	36.50
Kalbsleberli-Rösti	37.00
Flammkuchen Sauercrème, Rohschinken, Zwiebeln, Champignon und Rucola	19.50

Vegetarisch/Vegan

Indisches Dal, Gelbes Curry	24.50
Kokosnusssauce, Linsen, Edamame Kartoffeln und Kichererbsen	
Flammkuchen griechische Art	19.50
Sauercrème, Peperoni, Hirtenkäse und Gemüse	
Wild-Teller ohne Fleisch	24.50
mit Wildrahmsauce	

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schweine Schnitzel	12.00
mit Karotten und Pommes Frites	
Poulet Nugget	12.00
Pommes-Frites	
Spaghetti	9.50
Tomatensauce	

Wildfleisch stammt aus Europa, Schweinefleisch CH (Bitzi)