

## Wild Spezialitäten

### Vorspeisen

Kürbis - Cremesuppe	10
Steinpilz - Cremesuppe	10
Kleiner Nüsslisalat mit hausgemachten Croutons	10
Kleiner Nüsslisalat mit Speck, Ei & hausgemachten Croutons	13

### Hauptgerichte

Grosser Nüsslisalat mit Speck, Ei & hausgemachten Croutons	25
Waldrisotto mit Steinpilzen, Pfifferlinge & schwarzem Trüffel	26
Herbststeller „Bären 1371“ (unsere feinen Wildbeilagen & eine cremige Pfifferling - Sauce)	28
Perlhuhn - Brust Suprême „à l' ancienne“	34
Rehpfeffer „Förster Art“	36
Rehschnitzel „Mirza“	42
Hirschfilet - Medaillons mit Baumnussbutter überbacken	44

Unsere Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl & Edelkastanien.

### Desserts

Vermicelles mit Meringue & Rahm	10
Coupé Nesselrode (mit Vanilleglace)	13

### Unsere Weinempfehlung

Quinta do Soque Superior, Magnum Jahrgang 2019  
(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz)

	1.0 dl	8.8
Magnum	1.5 lt.	130

*Dichtes Rubinrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase einen Duft von Hagebutten und schwarzen Johannisbeeren. Im Gaumen wilde Beeren, Süssholz, Granatapfel und wilde Kräuter.*

*Elegante Röstaromatik, eingebundene Säure und feinkörnige Taninstruktur.*

*Ein Wein mit langem und gut balanciertem Abgang.*

**„bäre münsige, wo sech d lüt syt 1371 träffe“**