

# WILDZEIT IN DER BIERLIALP

|   |    |
|---|----|
| <b>Muskat-Kürbiscremesüppchen*</b>  | 13 |
| <b>Nüsslisalat mit Speck, Croutons, Eier</b>  | 16 |
| <b>Hirsch-Carpaccio garniert</b>  | 24 |
| <b>Ravioli alla zucca violino e finferli</b><br>Ravioli gefüllt mit Kürbis und Eierschwämmli, Butter und Salbei   | 28 |
| <b>hausgebeizter Gams-Pfeffer mit Speck und Croutons</b><br>... die Kunst des Beizens, auch Marinieren genannt, ermöglicht den Geschmack des eingelegten Stückes zu verbessern und mit den in der Beize enthaltenen Aromastoffen aufzuwerten. Dabei genießt man den nützlichen Nebeneffekt, dass das Fleisch durch das Beizen wesentlich zarter wird. | 38 |
| <b>Wildgeschnetzeltes an Wild-Rahmsauce</b><br>Hirsch-Reh Geschnetzeltes an Wild-Rahmsauce  | 39 |
| <b>Rehrücken ( ab 2 Personen )</b><br>... das Fleisch ist ein sehr zartes Stück mit mild-aromatischem Geschmack. Seine Zartheit und sein Geschmack machen es zur Delikatesse.   | 53 |
| <b>Hirsch Entrecôte</b><br>Bestes Stück, besonders zart und mager   | 48 |
| <b>Herbst-Karussell *</b><br>... bunter Herbstteller mit Spätzli, Pilzen, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni, Preiselbeer-Birne und separater Wildrahmsauce.  | 29 |
| <b>Pizza Autunnale *</b><br>... Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilze, Muskat-Kürbis, Preiselbeeren, Walnüsse  | 24 |

**Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen:**  
hausgemachte Spätzli, Maroni und Herbstgemüse

\*Vegetarisch

Herkunftsländer:

Hirsch: Europa

Reh: Europa

Unsere Preise sind inklusive 8,1 % MwSt.