



# Waidmannsheil



Feinstes Wild vom



Vorspeisen

Vorspeise    Hauptgang

**Wildsauhroschinken mit Randencarpaccio**  
und Feldsalat

Fr. 16.50

**Sämiges Pilzragout an Weissweinrahmsauce**  
serviert im Blätterteigkissen

Fr. 16.00

Fr. 22.00

**Pikante Kürbis-Cremesuppe**  
mit einem Hauch von Vanille

Fr. 9.50

## Hauptgänge

**Zart gebratene Rehschnitzel auf Wildrahmsauce**  
„Anke“-Spätzli und herbstliche Gemüsebeilagen

\*Fr. 37.50

**Wildsautrecôte mit Kräuter-Pistazienkruste**  
auf Rosmarinjus  
Kürbis-Kartoffelküchlein und herbstliche Gemüsebeilagen

Fr. 39.50

**Hirschpfeffer nach Grossvater Art**  
„Anke“-Spätzli und herbstliche Gemüsebeilagen

\*Fr. 30.50

**Pikante Wildsaubratwurst an Zwiebelsauce**  
Kürbis-Kartoffelküchlein

Fr. 19.50

**Auf Vorbestellung ab 2 Personen mindestens 1 Tag vorher**

**Gebratener Rehrücken à la mode du patron**  
mit Wildgarnituren, hausgemachten Spätzli und dreierlei Saucen

Fr. 59.00  
pro Person

\*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

## Vorspeisen

<b>Nüsslersalat</b> mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons	Fr. 11.50
<b>Grüner Salat</b>	Fr. 7.50
<b>Gemischter Salat</b>	Fr. 9.50
<b>Haussalat mit gebratenem Speck, Trauben und Hobelkäse</b> im „Schüsseli“ serviert (als Vorspeise für zwei oder Hauptgang für eine Person)	Fr. 18.00
Unsere hausgemachten Saucen; French-, Italienne- und Pommery-Senf-Dressing	
<b>Hausgemachte Rindsconsomme nature</b>	Fr. 7.50
mit Mark	Fr. 9.50
mit Flädli, Sherry oder Portwein	Fr. 8.50
<b>Tagessuppe</b> „s’het solangs het...“	Fr. 6.00
<b>Weinbergschnecken (6 Stk.)</b> mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	Fr. 12.00

\*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

## Hauptgänge

<b>Mariniertes Entrecôte</b> mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Gemüsebukett	Fr. 38.00
<b>Feines Rindstatar</b> mild bis feurig gewürzt, mit Calvados, Whisky oder Cognac parfümiert Toast und Butter	Fr. 29.50
<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> mit Pommes Frites und Gemüsegar nitur	*Fr. 36.00
<b>„Zürigschnätzlets“</b> Zarte Kalbfleischstreifen an frischer Pilzsauce mit Kürbis-Kartoffelküchlein	*Fr. 35.00
<b>Schweinscordonbleu</b> mit Pommes frites und Mischgemüse	Fr. 29.50
<b>Schweinschnitzel</b> an frischer Pilzrahmsauce Butternudeln	*Fr. 24.50
<b>„Kaeng Daeng Gai“</b> Roter Thaicurry mit Poulet, Kokosmilch und Kaffirlimone serviert im Reising mittel bis feurig gewürzt	*Fr. 24.50
<b>Egliknusperli mit Tartarsauce</b> Pommes frites oder knackigem Blattsalat	*Fr. 29.50
<b>Zanderfilet in Wasabi-Nusskruste</b> auf asiatischem Gemüse Trockenreis	Fr. 32.50

\*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

## Vegetarisch

<b>Herbstlicher Gemüseteller</b> mit Kürbis-Kartoffelküchlein	*Fr. 23.00
<b>Spätzligratin mit frischen Pilzen</b> und Käse überbacken	*Fr. 21.00
<b>Samosas</b> Indische Gemüsekrapfen auf Okraschotten-Linseneintopf (Vegan und Laktosefrei)	*Fr. 21.00

## Reichhaltiger Fitnesssteller

mit verschiedenen Salaten  
dazu servieren wir:

<b>Zarte Hirschnitzel</b>	Fr. 32.50
<b>Mariniertes Entrecôte (200g)</b>	Fr. 36.00
<b>Zarte Schweinsschnitzel</b>	Fr. 22.00
<b>Zanderfilet im Wasabi-Nussmantel</b>	Fr. 30.50
<b>Kürbis-Kartoffelküchlein</b>	Fr. 19.00
<b>Samosas, indische Gemüsekrapfen</b>	Fr. 19.00

Wählen Sie von unseren Saucen:  
Barbecue, Kräuterbutter, Chimichurri und Sweetchilie

\*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.  
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.