

# wilder Wahnsinn im Rössli in Oberhofen



30. September  
bis 31. Oktober 21

## Wilde Aperos:

Prosecco	Fr. 8.00
Francia Corta „Italienischer Champagner“	Fr. 10.50
Aperol-Spritz mit Prosecco	Fr. 9.50



## ZINIO 200

Tempranillo / Graciano  
Rioja DOCa 2015

Bodegas Patrocinio, Uruñuela

**Flasche Fr. 49.00**  
**Pro Dezi Fr. 7.50**

Kräftiges Rubinrot.  
Intensives Bouquet nach  
Waldfrüchten, Zedernholz mit ele-  
gant rauchigen Noten der Eiche  
sowie Aromen von Vanille, Pfeffer,  
Tabak und reifer Frucht.  
Am Gaumen harmonisch, rund, sehr  
gut strukturiert, samtig mit reifen  
Tanninen.  
Kräftiger, lang anhaltender Abgang.

## Albarone Albarossa

**Produzent** Marco Bonfante, Piemont

**Traubensorte** Albarossa

**Charakter** reife Früchte | präsen- te Tannine |  
rund | langer Abgang

**Flasche Fr. 75.00**



## **Vorspeisen**

### **Kürbis-Ravioli**

an leichter Rahmsauce Fr. 15.50

### **Rinds-Tatar**

mit Toast und Butter Fr. 19.50

### **Pilz-Toast**

à la Chef Fr. 16.50

## **Suppen**

### **Bouillon**

mit hausgemachten Flädli Fr. 8.50

### **Kürbis-Suppe**

mit Kürbiskernöl Fr. 9.50

## **Salate**

### **Herbstsalat**

Blattsalat mit lauwarmen Waldpilzen  
an leichter Kräutersauce Fr. 14.50

### **Nüsslisalat „Hubertus“**

mit gehacktem Ei und Croutons Fr. 12.50

**Gemischter Salat** Fr. 9.00

**Grüner Salat** Fr. 7.50

## ... wahnsinnig Wildes ...

### Spezialität:

#### **Damhirsch-Entrecôte im Pfännli**

Gebratenes Hirschentrecôte mit Kräuterhaube,  
dazu Blaukraut, Rosenkohl, frische Waldpilze und Spätzli  
Fr. 43.50

#### **Reh-Schnitzel „Mirza“**

Gebratenes Rehschnitzel an sämiger Wildrahmsauce, mit Spätzli,  
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeerapfel  
Fr. 39.50

#### **Reh-Geschnetzeltes „Halali“**

Geschnetzeltes Reh an sämiger Wildrahmsauce mit frischen  
Waldpilzen, hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel  
Fr. 34.50

#### **Damhirsch-Filet „Grischa“**

Rosa gebratenes Hirschfilet, an würziger Wacholdersauce,  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeerapfel  
Fr. 43.50

## **... und noch viel Wilder ...**

### **Reh-Rücken „Traditionell“**

(ab 2 Personen, ca. 30 min.)

auf der Platte serviert, an Wildrahmsauce,  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni,  
Pilz- und Traubengarnitur, und viele Früchte

Fr. 54.50 pro Person

## **Hausgemachter Pfeffer**

### **Reh-Pfeffer**

Reh aus schweizer Jagd,  
mit Rotkraut, Maroni, Spätzli und Preiselbeerapfel

Fr. 33.50

## **Vegetarisches**

### **Vegi-Wild-Teller**

Hausgemachte Spätzli mit  
Rotkraut, Rosenkohl, Pilzen und Früchten reich garniert

Fr. 25.50

### **Kürbis-Ravioli**

an leichter Rahmsauce

Fr. 23.50

## ...öppis wo`s immer git ...

Gebratenes **Kalbs-Schnitzel**  
auf Cognac-Rahm-Sauce  
mit Spätzli und Rosenkohl  
Fr. 38.00

**„Schnipo“**  
Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse  
Fr. 25.50

**Schweins-Steak**  
mit Kräuterbutter,  
Gemüse und Pommes-Frites  
Fr. 30.50

**Rinds-Filets 200 gr.**  
mit Kräuterbutter,  
Gemüse und Pommes-Frites  
Fr. 45.50

**Kalbsgeschnetzeltes**  
mit Spätzli  
Fr. 34.50

**Fitnesssteller**  
mit panierten Schweins-Schnitzel  
Fr. 26.50

## ... wahnsinnig wilde Desserts ...

**Coupe Nesselrode** Fr. 12.50  
(Vermicelles, Meringues, Vanilleglacé, Rahm)

**Vermicelles** mit Rahm Fr. 10.50

Lauwarmes **Schoggi-Küchlein** Fr. 12.50  
mit Vanilleglacé

**Caramelköppli** mit Rahm und Früchten Fr. 8.50

**Für Herz und Bauch:**

**Waldbeeren-Schnäpsli**  
4 cl. Fr. 6.00

**Jäger-Kaffee**  
mit Himbeer-Geist und Rahm  
Fr. 8.50