

# wilder Wahnsinn im Rössli in Oberhofen



1. Oktober bis  
1. November 20

## Wilde Aperos:

|  |           |
|--|-----------|
| Prosecco                                 | Fr. 8.00  |
| Francia Corta „Italienischer Champagner“ | Fr. 10.50 |
| Aperol-Spritz mit Prosecco               | Fr. 9.50  |
| Cardinal-Herbstbier vom Fass 3 dl.       | Fr. 4.50  |
| Cardinal-Herbstbier vom Fass 5 dl.       | Fr. 6.20  |



## 'Finale Grande'

Negroamaro / Primitivo Puglia  
IGP Rossetti, Cerreto Guidi

**Flasche Fr. 58.00**  
**Pro Dezi Fr. 8.50**

Sehr dunkles Rot, blickdicht.  
Dörraromen mit leichter Würzigkeit,  
feingliedrig. Reife, weiche Tannine,  
wunderbare Mundfülle, harmonisch,  
anhaltender Abgang.



## Albarone Albarossa

**Produzent** Marco Bonfante, Piemont

**Traubensorte** Albarossa

**Charakter** reife Früchte | präsenre Tannine |  
rund | langer Abgang

**Flasche Fr. 75.00**

## Vorspeisen

**Hit!**

**Rehrücken-Carpaccio**  
mit Parmesan und Trüffelöl Fr. 22.50

**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 Zigerspätzli  
Fr. 43.50

#### **Reh-Schnitzel „Mirza“**

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

#### **Reh-Schnitzel „Silvan“**

Gebratenes Rehschnitzel an sämiger Wildrahmsauce, mit  
frischen Feigen, Zigerspätzli, 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**

aus Reh, der Jagdgesellschaft Birwinken,  
mit Rotkraut, Maroni, Spätzli und Preiselbeerapfel

Fr. 33.50

### **Wildschwein-Pfeffer**

aus Wildschwein, der Jagdgesellschaft Birwinken,  
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

### **Pilz-Toast à la Chef**

Toast mit frischen Pilzen an Rahmsauce  
mit überbackener Parmesanhaube

Fr. 25.50

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

**Kalbsgeschnetzeltes**  
mit Spätzli  
Fr. 34.50

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

**Salatteller** mit Schinken und Ei  
Fr. 18.50

**Wurstsalat** garniert  
Fr. 16.50

## ... 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. 7.50

**Wilde Verführung**  
Marroni-Mousse  
mit Zwetschgen-Glacé  
Fr. 14.50

**Für Herz und Bauch:**

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

**Albarone-Grappa** Riserva 2007—Marco Bonfante  
2 cl. Fr. 12.50

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