

wilder Wahnsinn im Rössli in Oberhofen



27. September
bis 28. Oktober 18

Wilde Aperos:

Prosecco	Fr. 8.00
Aperol-Spritz mit Prosecco	Fr. 9.50
Feldschlösschen Premium 33cl.	Fr. 5.00
Feldschlösschen Dunkel 33 cl.	Fr. 5.00



Sopra Sasso Ripasso Valpolicella DOC

Produzent MGM Mondo del Vino
Traubensorte Corvina Veronese
Charakter ausgeglichene Struktur | harmonisch |
weich | angenehm | leichte Holznote

Flasche Fr. 55.00
pro Dezi Fr. 8.00



Albarone Albarossa

Produzent Marco Bonfante, Piemont
Traubensorte Albarossa
Charakter reife Früchte | präsenste Tannine |
rund | langer Abgang

Flasche Fr. 75.00

Vorspeisen

Hit!

Rehrücken-Carpaccio
mit Parmesan und Trüffelöl Fr. 19.50

Kürbis-Ravioli
an leichter Kräutersauce Fr. 14.50

Rinds-Tatar
mit Toast und Butter Fr. 19.50

Suppen

Bouillon
mit Sherry und Gemüsestreifen 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. 8.50

Grüner Salat Fr. 7.00

... wahnsinnig Wildes ...

Spezialität:

Damhirsch-Entrecôte im Pfännli

Gebratenes Hirschentrecôte mit Kräuterhaube,
dazu Blaukraut, Rosenkohl, frische Waldpilze und Zigerspätzli
Fr. 42.50

Reh-Schnitzel „Mirza“

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

Reh-Schnitzel „Köbi“

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. 42.50

... 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. 52.50 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 Kräutersauce

Fr. 22.50

...öppis wo`s immer git ...

Gebratenes **Kalbs-Schnitzel**
auf Cognac-Rahm-Sauce
mit Spätzli und Rosenkohl
Fr. 36.50

„Schnippo“
Schnitzel mit Pommes Frites
Fr. 19.50

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

Pferde-Filet
mit Kräuterbutter,
Gemüse und Pommes-Frites
Fr. 39.50

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 ...

Der Chef empfiehlt:

Marillenknödel

mit Aprikosenkompott und Vanille-Glacé

Fr. 14.50

Coupe Nesselrode Fr. 12.50

(Vermicelles, Meringues, Vanilleglacé, Rahm)

Vermicelles mit Rahm Fr. 10.50

Meringues mit Glacé und Rahm Fr. 10.50

Meringues mit Rahm und Früchten Fr. 8.50

Caramelköppli mit Rahm und Früchten Fr. 7.50

Karan's Wilder Dessert Hit!

Wilde Verführung

Zimt-Glacé mit Rotweinzwetschgen

Fr. 12.50

Für Herz und Bauch:

Waldbeeren-Schnäpsli

4 cl. Fr. 6.00

Jäger-Kaffee

mit Himbeer-Geist und Rahm

Fr. 8.50