

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 | präsenste 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. 42.50

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. 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 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. 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 ...

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

Vermicelles mit Rahm Fr. 10.50

Heisse Liebe Fr. 12.50
(Vanilleglacé, mit warmen Himbeeren)

Caramelköpfli mit Rahm und Früchten Fr. 7.50

Wilde Verführung
Schoggi-Mousse
mit warmen Kirschen und Joghurt-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