



## Wild- Karte 2021



### Wild und herbstliche Köstlichkeiten im Bären

#### Vorspeisen.....

<b>Marronicrèmesuppe</b> mit Rahmhaube und Grissini	<b>8.50</b>
<b>Herbstliches "Duo"</b> Kleine Marronicrèmesuppe mit Rahmhaube und Grissini + hausgemachte Wildpastete mit Brombeersauce und Waldorfsalat	<b>15.50</b>
<b>Wildpastete hausgemacht mit Brombeersauce</b> serviert mit Waldorfsalat	<b>15.50</b>
<b>Nüsslisalat „ Grosi,,</b> Nüsslisalat, Speckwürfeli, Brotcroutons an Hausdressing	<b>14.50</b>
<b>Nüsslisalat „ Mimosa ,,</b> Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing	<b>12.50</b>

#### Vegetarisch.....herbstlich.....

<b>Herbst- Teller</b>	<b>25.50</b>
Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse und Kartoffel- Pilz -Croquetten	
<b>Hausgemachte Schupfnudeln mit Pilzen und Gemüse</b>	<b>25.50</b>
an leichter Rahmsauce und Reibkäse	

#### Unsere Weinempfehlung zur Wildkarte.....

<b>Vigoroso Cuvee Nauer Weine AG</b>	<b>1dl</b>	<b>7.10</b>
<b>Finale Grande ORO Primitivo di Mandura</b>	<b>1dl</b>	<b>9.20</b>



## Wild- Karte 2021



### Wild und herbstliche Köstlichkeiten im Bären

#### Hauptgerichte

<b>Rehpfeffer „ Bären Art „</b> Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse	<b>33.50</b>
<b>Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Pilzen</b> Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse	<b>36.50</b>
<b>Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce mit Pilzen u. Trauben</b> Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse	<b>36.50</b>
<b>Rehrücken rosé gebraten an Wildrahmsauce mit Pilzen</b> Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse	<b>43.50</b>
<b>Rehfilet rosé gebraten an Wildrahmsauce mit Pilzen</b> Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse	<b>36.50</b>
<b>Wildhacktätschli an Wildrahmsauce mit Pilzen</b> Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse	<b>28.50</b>
<b>„Obelix- Teller“</b> Wildschweinschnitzel und Wildhacktätschli an Wildrahmsauce mit Pilzen Hausgemachte Knöpfli, Herbstgemüse	<b>31.50</b>

Unsere Herbstgemüse: Rotkraut, Rosenkohl, Marroni

Hausgemachte Wildhacktätschli: aus Reh- und Wildschweinfleisch  
Rehfleisch AG / LU und Wildschwein aus dem Fricktal AG