

Salat-Bouguet & Herbst Pastete 11.00

Klassisch mit Preiselbeer-Konfiture

Nüsslisalat | Feldsalat 12.50

mit Ei, Baumnüssen & Früchten

Kürbiscrèmesuppe 9.00

mit Kartoffeln, Rahm und Kürbiskernen-Oel

Wild Pot-au-Feu / «SPATZ» 12.00

mit Hirschfleisch und Gemüse

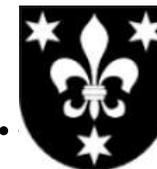
Wildherz-Salat garniert 12.50

mit Salatgarnitur

Wildzungen-Carpaccio 14.50

mit Waldbeeren, Limetten-Dressing & Knoblauchbrot

...aus Saloufer Wälder..



Wildeberli oder Nieren 17.00 / 27.00

Nur mit Brot / mit Reis und Gemüse garnitur

Saloufer Hirschpfeffer 29.00

7 Tage mariniert mit Kräuter-Pizokel und Herbstgemüse

Reh-Medaillons & Pfifferlinge 35.00

Mit Nudeln an Trüffel-Oel & Gemüse garnitur

Hirschschnitzel „Salouf“ 29.00

An Wildrahmsauce, Beeren & Polenta Bramata

...aus dem Kastanienwald...

Pfannkuchen mit Marronschaum 9.00

Meringue & Vermicelle mit Rahm 7.50

...zu unseren Wildgerichten...

Sangiovese 2012 | La Torre dl 4.80

Lambros 2007 Rioja Tempranillo-Riserva dl 7.00

Hubertus-Bier (Eichhof) 33cl 4.70