

Dessert

Crème Brûlée	10.00
Mousse au chocolat auf Himbeerspiegel	11.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	11.50
Schoggiküchlein mit Vanilleglace	11.50
Vermicelles mit Rahm	10.00
Vermicelles mit Rahm ½ Portion	9.00
Coupe Nesselrode mit Rahm	11.00
Coupe Nesselrode mit Rahm ½ Portion	9.00

W Weinempfehlung passend zu den Wildgerichten

L`Arco Rosso del Veronese 2016	75cl	48.00
im Offenausschank	pro dl	6.50

Sauser pasteurisiert 1,5% vol.	1 dl	3.20	3 dl	9.00
--------------------------------	------	------	------	------

Wildkarte

Wildsaison 2020/2021

airportrestaurants
grenchen



Vorspeisen

Nüsslisalat "Grossmutter Art" 12.50
Speck | Crôutons | gehacktes Ei

Nüsslisalat 21.50
Gebratener Kalbsleber | Balsamicodressing
Knoblibrot

Suppen

Steinpilzcrèmesuppe 9.50
Rahmhaube

Kürbiscrèmesuppe 9.00

Vegetarisches

Spätzlipfanne nach Schwarzwälder Art 24.50
Gebratenen Zwiebeln | Kräutern
Waldpilzen | Rahm | Käse

Kürbisravioli 22.50
Pilzrahmsauce | Kräutern

Gourmet Herbstteller 23.50
Pilzragout | Kräutern
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl
Glacierten Marroni

Hauptgänge

Rehpfeffer "Büttenberg" 31.50
Speck | Crôutons | Silberzwiebeln
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl
Glacierten Marroni | Preiselbeerapfel

Wildsaupfeffer "Grenchenberg" 28.50
Gebratene Waldpilze | Speck
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl
Glacierten Marroni | Preiselbeerapfel

Rehschnitzel "Diana" 38.50
Preiselbeerrahmsauce
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl
Glacierten Marroni | Preiselbeerapfel

Rehgeschnetztes "Förster Art" 34.50
Preiselbeerrahmsauce
Spätzli | Rotkraut
Glacierten Marroni | Preiselbeerapfel

Hirsch - Entrecôte "Blattschuss" 38.50
Kirsch-Pfeffersauce
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl
Glacierten Marroni | Preiselbeerapfel

Hochsitz Burger 26.50
Wildburger | Zwiebelchutney | Speck
Birne | Preiselbeeren | Käse
Süsskartoffeln

Drei auf einen Streich 41.00
Wildtrio: Hirschentrecôte | Rehschnitzel
Wildsaupfeffer
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl
Glacierten Marroni | Preiselbeerapfel