

# WILDKARTE

## Dessert

**Bsoffni Zwätschge** mit Zimtglace 12.50

**Lauwarmes Schoggichüechli**  
mit Vanilleglacé 12.50

**Apfelchüechli** mit Vanillesauce 13.00

**Vermicelles** mit Rahm 11.50

**Vermicelles** mit Rahm  
kleine Portion 10.00

**Coupe Nesselrode** mit Rahm 12.50

**Coupe Nesselrode** mit Rahm  
kleine Portion 11.00

## W

### einempfehlung passend zu den Wildgerichten

**Humagne Rouge AOC** 75 cl 56.00

im Offenausshank pro dl 7.20

**Sauser** pasteurisiert 1,5% vol. pro dl 4.00

airportrestaurants  
grenchen



# WILDKARTE

## Vorspeisen

**Nüsslisalat «Grossmutter Art»** 12.50  
Speck | Crôutons | gehacktes Ei

**Nüsslisalat «Modena»** 24.00  
Gebratene Kalbsleber | Balsamicodressing  
Knoblibrot

## Suppen

**Steinpilzcrèmesuppe** 11.00  
Rahmhaube

**Kürbiscrèmesuppe** 10.00  
Rahmhaube

## Vegetarisches

**Spätzligratin «Schwarzwälder Art»** 24.50  
Waldpilze | Rahm | Käse

**Kürbisravioli** 24.50  
Pilzrahmsauce | Kräuter

**Gourmet Herbststeller** 25.50  
Pilzragout | Kräuter  
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl  
Glasierte Marroni

## Hauptgänge

**Rehpfeffer «Büttenberg»** 32.00  
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl  
Glasierte Marroni | Preiselbeerapfel

**Wildsaupfeffer «Grenchenberg»** 31.00  
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl  
Glasierte Marroni | Preiselbeerapfel

**Rehschnitzel «Diana»** 41.00  
Preiselbeerrahmsauce  
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl  
Glasierte Marroni | Preiselbeerapfel

**Rehgeschnetzeltes «Stroganoff»** 36.00  
Spätzli  
Preiselbeerapfel

**Hirsch - Entrecôte «Blattschuss»** 41.00  
Kirsch-Pfeffersauce  
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl  
Glasierte Marroni | Preiselbeerapfel

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