



Wildkarte Felsenheim 2026

Aus dem Suppentopf

Kürbiscrèmesuppe 11.50

Ingwer - Apfel

Wildkraftbrühe 12.50

Sherry - Flädli

Vorspeisen

Herbstsalat 13.50

Trauben - Eierschwämmli – Speck

Tartine / Hausbrot 15.00

Wildschwein - Burratini - Feigen - Rucola

Panna Cotta 16.00

Steinpilze - Kräuterseitlinge - Parmesansablé

Hausgemachte Tortello 17.00

Maroni - Amarone - Ricotta

Vorspeisenvariation 19.00

Kürbiscrèmesuppe - hausgemachte Tortello - Tartine



Hauptgerichte

Hirschpfeffer Jäger Art Spätzli - Herbstgemüse - Mirza Apfel	36.00
Reh-Stroganoff / Eierschwämmli Spätzli - Herbstgemüse - Mirza Apfel	42.00
Hirsch-Racks / Wildjus mit Portwein Trüffel-Polenta - Rosenkohlblätter	39.00
Rehschnitzel vom Rücken / Cassissauce Spätzli - Herbstgemüse - Mirza Apfel	42.00
Wildschwein Döner / Entrecôte Pitabrot Rotkabis süss-sauer - Apfel - Kürbis - Salatspinat	35.00

Kein Wild

Kalbssteakfächer / Rahmsauce Eierschwämmli Spätzli - Herbstgemüse - Mirza Apfel	36.00
---	--------------

Vegetarisch

Ofenchäsli Feigen - Datteln - Thymian – Zwirbelbrot	23.00
Hausgemachte Tortello Maroni - Salbei - Sprinz	24.00
Herbstkarusell / Pilzrahmsauce Spätzli - Herbstgemüse - Mirza Apfel	25.00

Herbstgemüse: Rotkraut / glasierte Maroni / Rosenkohl

Nachtisch

Vermicelle / Meringues / Rahm	10.50
Vermicelle / Meringues / Rahm kleine Portion	8.50
Coupe Nesselrode Vermicelle - Meringues - Vanilleglace - Rahm	12.50
Birnensorbet / Williams	13.50
Lebkuchenmousse Weisse Schokolade - Orangen - Kumquats	14.00
Kaiserschmarrn Zwetschgen - Zimt	15.00

Alle unsere Glacesorten / Sorbets sind hausgemacht.

Fleisch Deklaration

Wildfleisch CH / EU / NZ
Kalbfleisch CH

