



# Wildspezialitäten

## Wilde Angelegenheit

Nüsslisalat «Hubertus» mit sautierten Eierschwämmli, Speck und Brotcroutons	Fr. 12.50
Herbstlichen Blattsalat an Kürbis-Dressing mit Wildschweinfiletstreifen, Baumnusskernen und Trauben	Fr. 18.50
Hirsch Carpaccio mit Waldpilzen, Hartkäse und Rucola	Fr. 19.50

## Suppen

Luftige Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	Fr. 11.50
Sämige Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 11.50

## Warme Vorspeisen/Vegetarisch

	Vorspeise	Hauptspeise
Herbstrisotto und sautierten Waldpilzen	Fr. 17.50	Fr. 26.50
Toast a la Flugplatz mit frischen Waldpilzen an einer Wildrahmsauce und Früchte	Fr. 17.50	Fr. 26.50
Vegi Teller Hubertus Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Früchte, Spätzli und Wildrahmpilzsauce		Fr. 28.50
Wilderers Spätzlipfanne gebratene Spätzli mit Käse, geröstete Zwiebeln und Apfelschnitz		Fr. 28.50

## Wildspezialitäten

<b>Wildgeschnetzeltes „Förster Art“</b>	Fr. 31.50
Zartes Wildfleisch an einer sämigen Wildrahmsauce, Spätzli, Saisongemüse und Früchte	
<b>Hirschpfeffer „Jäger Art“</b>	Fr. 31.50
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchte	
<b>Wilddiebs Leibspeise</b>	Fr. 44.50
Hirschentrecote gebraten an Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchte	
<b>Hirschfilet „Flugplatz“</b>	Fr. 44.50
Rosa gebraten an einer Wildrahmsauce und Speckstreifen Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchte	
<b>Rehschnitzel „Bündner Art“ an Ginrahmsauce</b>	Fr. 46.50
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchte	
<b>Zartes Wildschweinfilet mit Nusskruste</b>	Fr. 38.50
an einer Wildrahmpilzsauce Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchte	
<b>Rehrücken „Hubertus“</b>	Fr. 49.50
Rehrücken reich garniert mit herbstlichen Früchten glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	

## Wein-Empfehlung

Herbstwein	1dl	Fr. 7.50
Rioja Crianza	1 dl	Fr. 8.50

Herkunftsländer unseres Wildfleisch ; Reh und Hirsch aus der Schweiz/ EU = Österreich, CZ, HU  
Wildschwein und Hirschfilet aus Neuseeland/ EU= Östereich, CZ, HU, FR