

| | |
|--|---|
| <p><u>Vorspeisen:</u> Gampastete mit Feigen, Sika-Terrine mit Pfifferlingen, Wildschweinschüblig, Hirschschüblig, Wildschweinrohschinken, Gamssalsiz, Wildsalami, Hirschtrockenfleisch Kürbis-Ravioli & Reh-Ravioli Saisonales Salatbuffett Rehkraftbrühe mit Gemüsestreifen Steinpilzsuppe mit Wildschweinfleisch.....</p> | <p><u>Hauptgänge:</u> Reh-, Gams- & Hirschpfeffer, Wildschweinbrasato, Wildschwein-Cordon-Bleu, Rehfleischvogel Wildschweinbratwurst, Wildhamburger, Sika-Hirsch-Stroganoff, Rothirschgeschnetzeltes mit Pilzen, Rothirsch-Wildschwein-Bami Goreng..... Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Glasierte Marroni, Früchte.....</p> |
| <p><u>Dessert:</u> Vermicelles, Meringues, Gebrannte Creme, Mousse au Chocolat, Fruchtsalat</p> | |

Weitere Gerichte je nach Jagdglück.... Weidmannsheil!!

Wildbüffett 25. & 26. Oktober 2019 ab 19.30 Uhr im Saal

Kosten: 78.00 CHF ohne Getränke

Reh- & Wildschweinfleisch Buchberg (eigenes Jagdrevier)

Gams aus Glarus, Sika aus Schleithem, Hirsch aus der Loreley (Rheinlandpfalz)