



# Wildspezialitäten

## Wilde Angelegenheit

Nüsslisalat «Hubertus» mit sautierten Eierschwämmli, Speckstreifen, Brotcroutons	Fr. 12.50
Herbstlichen Blattsalat an Kürbis-Dressing mit Fasanenbrustfilet, Baumnusskernen und Trauben	Fr. 17.50
Hirsch Carpaccio mit Waldpilzen, Hartkäse und Rucola	Fr. 18.50

## Suppen

Luftige Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	Fr. 10.50
Sämige Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 10.50

## Warme Speisen/Vegetarisch

	Vorspeise	Hauptspeise
Herbstrisotto und sautierten Waldpilzen	Fr. 17.50	Fr. 26.50
Toast à la Post mit frischen Pilzen An einer Wildrahmsauce und Früchte	Fr. 17.50	Fr. 26.50
Vegi Teller Hubertus Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Früchte, Spätzli und Wildrahmpilzsauce		Fr. 27.50
Wilderers Spätzlipfanne gebratene Spätzli mit Käse, geröstete Zwiebeln und Apfelschnitz		Fr. 27.50

## Wildspezialitäten

Wildhamburger an einer Preiselbeer-Chilisauce Röstzwiebeln, Speck, Caramellierte Birnen und Süsskartoffeln		Fr. 28.50
Wildgeschnetztes „Förster Art“ Zartes Wildfleisch an einer sämigen Wildrahmsauce, Spätzli, Saisongemüse und Früchte		Fr. 29.50
Hirschpfeffer „Jäger Art“ Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte		Fr. 29.50
Wilddiebs Leibspeise Hirschentrecote gebraten an Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte		Fr. 41.50
Hirschfilet „Melserhof“ Rosa gebraten an einer Wildrahmsauce und Speckstreifen Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte		Fr. 43.50
Rehschnitzel „Bündner Art“ an Ginrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte		Fr. 45.50
Zartes Wildschweinfilet mit Nusskruste an einer Wildrahmpilzsauce Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte		Fr. 38.50
Rehrücken „Hubertus“ Rehrücken reich garniert mit herbstlichen Früchten Glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli		Fr. 49.50

## Wein-Empfehlung

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

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