



Wildkarte

Suppen

- | | | |
|-----|-------------------------|-----------|
| 785 | Kastanien Crèmesüppchen | Fr. 10.80 |
| 786 | Bouillon mit Waldpilzen | Fr. 9.50 |

Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 788 | Herbstlicher Pilzsalat
Diverse Pilze mit Apfelstückchen auf Blattsalat | Fr. 14.50 |
|-----|---|-----------|

Pfeffer

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 782 | Wildschweinpfeffer Diana
Garniert mit Steinpilzen, Eierschwämmchen, Speckwürfeli
Hausgemachten Spätzli
Birne mit Preiselbeeren und Pfirsich mit Bitterorangenchutney | Fr. 27.50 |
|-----|---|-----------|





- 791 Rehpfeffer Jäger Art Fr. 31.50
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl
Birne mit Preiselbeeren und Pfirsich mit Bitterorangenchutney
Hausgemachte Spätzlis separat

Hauptspeisen



- 784 Hirsch – Cordon – Bleu Fr. 39.00
Schinken, Pilz-Salpicon, Schinken, Demi Glace mit grünem Pfeffer,
Prelselbeeren. Nicht paniert!
- 794 Reh – Schnitzel Mirza Fr. 39.50
Schöne Medaillons rose gebraten, Pilze, Speckwürfeli,
an sämiger Wildrahmsauce.
- 795 Fasanenbrust „Aosta“ Fr. 33.50
mit Speck umwickelt, mit Grappa verfeinerte
Wildrahmsauce und gedünsteten Trauben
- 797 Wild Fondue Bourguignon ab 2 Pers. pro Pers. Fr. 48.50
Hirsch-, Reh-, und Wildschweinstückchen
mit Sonnenblumenöl zum tunken und herbstlichen Beilagen





Restaurant Hotel
Brünig Kulm



798 Fondue Bacchus ab 2 Personen pro Person Fr. 45.50
Hirsch-, Reh-, und Wildscheinstückchen
mit Rotwein zum garen und herbstlichen Beilagen

793 Wildschwein-Entrecôte „Guet Schuss“ Fr. 38.--
Grilliert, mit Cointreau-Sauce

Unsere Wildgerichte (ausser Bacchus und Wildbourguignon) sind mit Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, hausgemachten Spätzli, Birne mit Preiselbeeren, Pfirsich mit Bitterorangenchutney, Trauben und Pilzen garniert.

783 Wild-Vegiteller Fr. 23.50
Herbstlicher Teller mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni,
Spätzli, Birne mit Preiselbeeren, Pfirsich mit Bitterorangenmousse
Trauben und Pilzen. (Auf Wunsch mit Wildrahmsauce)

