

Bock auf Wild ?

Savogniner Wildpastete 15
klassisch mit Waldorf-Salat

Herbstlicher Wild-Salatteller
mit warmen Hirschfleischstreifen,
Waldpilzen, Trauben Vorspeise 19
und frischen Kräutern Hauptgang 32

Hirschpfeffer 34
nach Art des Hauses
garniert mit Speckwürfeln und Croûtons

Gebratenes Hirschentrecôte 48
an Pinot-Noir-Vanille Jus

Zarter Rehrücken (ausgelöst) 56
mit Wild-Preiselbeer-Jus

Beilagenteller  19½



Wildbeilagen:

Alle Wildgerichte werden mit hausgemachten Quarkspätzli, selbstgebeiztem Rotkraut und glasierten Marroni aufgetragen

Scuntrada Klassiker

Grünes Thai-Curry

mit Asia-Gemüse an rassiger Kokos-Currysauce, Kurkuma, Koriander und Basmati-Reis

als Vegi-Variante mit viel Gemüse  25

mit marinierten Pouletbrustwürfeln 32

mit gebratenen Black-Tiger Crevetten 36

Hausgemachter Swissbeef-Burger 29

mit Savogniner Alpkäse und separaten Zutaten

Country-Fries +4

kleines Salat-Bouquet +4

Vegi-Burger-Spezial  22

mit paniertem Savogniner Alpkäse-Patty

Country-Fries +4

kleines Salat-Bouquet +4

Handgeschnittene Kalbsleberstreifen 38

mit Porto-Zwiebel-Sauce und knuspriger Rösti

Rib-Eye Steak 46

mit grünem Pfeffer oder Kräuterbutter

Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl

HIT: Gebratenes Kalbskotelette 54

mit Steinpilzsauce

oder hausgemachter Kräuterbutter

Tagesgemüse und Beilage nach Wahl

Beilagen:

Country Fries, hausgemachte Quark-Pizokels, Rösti, Nudeln, Trockenreis, Steinpilzrisotto