



Alle unsere Wildspezialitäten wurden in unserer Region erlegt. Vom Fell abziehen bis zum Anrichten stellen wir unsere Wildgerichte selbst her.

Ihr Christenteam

## Weinempfehlung für die Wildsaison

Viña Alcorta aus der Tempranillo Traube gekeltert,  
kräftig und beerig im Geschmack.

Rjoia Crianza, Tempranillo, Spanien

CHF 5.60 / 1 dl.

Eine fruchtige Variante "Grand Metral" aus dem Wallis.

100% Cornalin, AOC Wallis

CHF 6.30 / 1 dl.

Karaffe Liter „Fultigenwasser“

CHF 4.50

## Herbstspezialitäten

In Rotwein eingelegter Rehpfeffer

„Jägerart“

serviert mit Rotkraut, Rosenkohl und frischen Spätzli

CHF 32.50

In Rotwein eingelegter Gemspfeffer

„Jägerart“

garniert mit Rosenkohl, Rotkraut und frischen Spätzli

CHF 29.50

## Gemsentrecôte

serviert an unserer Fultigersteinpilzrahmsauce

Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und frischen Spätzli

CHF 37.50