



---

## Suppen & Vorspeisen

<b>Pfifferlings – Sherry</b> Rahmsüppchen		11.00
<b>Wild Terrine</b> von Hase und Hirsch mit Selleriesalat und Preiselbeerschaum		16.00
<b>Hirschcarpaccio</b> mit Aceto Balsamico und Trüffelöl mariniert, mit Rucola, Parmesan Spänen und Cassissorbet		25.00
<b>Entenleber Médallions gebraten</b> mit Steinpilz-Safranrisotto und Mango-Apfel Chutney		25.00
<b>Kürbis – Ricotta Raviolini</b> an Salbeibutter und mit Parmesan	als Vorspeise	16.00
	als Hauptspeise	28.00
<b>Safran Risotto mit Steinpilzen</b>	als Vorspeise	16.00
	als Hauptspeise	28.00

## Hauptspeisen

---

<b>Hirschpfeffer „ Riederhof "</b> mit Trauben, Eierschwämmchen, Speck und Brotwürfelchen, Zwiebelchen	36.00
<b>Hirschfilet Mignons im Speckmantel</b> mit Pfefferrahmsauce	38.00
<b>Trio vom Reh-, Hirsch- und Hasen Entrecôte vom Grill</b> mit rassisger Chilibutter überschmolzen	45.00
<b>Rehschnitzel „ Mirza "</b> mit Pilzrahmsauce	38.00
<b>Rehrückenfilet „ rosé gebraten "</b> mit Morcheln, Eierschwämmchen und gebratenen Speckwürfelchen	45.00
<b>Wild „ Stroganoff "</b> vom Reh und Hirsch, an rassisger Paprika-Chilirahmsauce	38.00
<b>Hirschbratwurst</b> mit Zwiebelsauce von der Jagd auf der Riederalp und aus einheimischer Metzg	23.00
<b>Vegetarischer Wild Teller</b> hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren, Pilzrahmsauce	28.00

**Zu den Hauptspeisen servieren wir:**  
Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl mit Marroni, Apfel mit Preiselbeeren