



Ferien | Wellness | Seminar

HERBSTZEIT – WILDZEIT – RISCHLIZEIT

Lieber Gast
Wiederum dürfen wir Ihnen
unsere einheimischen Spezialitäten anbieten

Vorspeisen

Jägersalat

mit Trauben, Champignons, Birnen,
Brotcroutons und französischer Sauce

10.50

Herbstlicher Salat

mit lauwarmen Pilzen, Kernen und Feigen
an Himbeerdressing

11.00

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe

mit Kürbisöl, Kernen und Rahmhaube

10.50



Familie Kuster-Wicki • 6174 Sörenberg • Tel. +41 41 488 12 40 • Fax +41 41 488 24 69
info@hotel-rischli.ch • www.hotel-rischli.ch

Preis in CHF und inkl. 8% Mwstr.

Wildspezialitäten Restaurant 09.10.2021 1.docx



Pfeffer aus einheimischer Jagd

garniert mit Perlzwiebeln, Speck, Brotcroutons,
Champignons und Früchten

Reh

mit Spätzli

30.00

mit Spätzli und Gemüse

33.00

Gams

mit Spätzli

29.00

mit Spätzli und Gemüse

32.00

Hirsch

mit Spätzli

29.00

mit Spätzli und Gemüse

32.00



Diverse Spezialitäten

Alle Gerichte servieren wir mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl

Rehschnitzel "Schratten" 38.00
an Champignonrahmsauce

Rehgeschnetztes "Husart" 36.50
an Champignonrahmsauce

Hausgemachte Hirschbratwurst 19.00
an Zwiebel-Preiselbeersauce, Spätzli (ohne Gemüse)

Hirschschnitzel "Wäng" 37.00
mit Morchelrahmsauce

Hirschentrecôte "Blasen" 39.50
mit Morchelrahmsauce





Ferien | Wellness | Seminar

Vegetarisch

Herbstlicher Gemüseteller 27.50
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Früchten und Champignonrahmsauce

Kürbisravioli an Preiselbeeren Sauce 26.00

Folgende Speisen servieren wir Ihnen ab 18.00 Uhr

Rehrückenmedaillon im Speckmantel 43.00
mit einer Preiselbeerensauce, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli

Rehrücken servieren in zwei Gängen ab 2 Personen

Rehrücken "Rischli" pro Person 55.00
mit Wildrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli serviert



Familie Kuster-Wicki • 6174 Sörenberg • Tel. +41 41 488 12 40 • Fax +41 41 488 24 69
info@hotel-rischli.ch • www.hotel-rischli.ch

Preis in CHF und inkl. 8% MwSt.