

# Wildkarte – Es wird wieder Wild im Hotel Central am See

Geniessen Sie zu allen Wildspezialitäten unseren Suuser für CHF 6.50 pro dl

## Vorspeisen & Suppen

**Hirschartar mit rauchigem Aroma, Wachteleier mit Trüffel und Toast** CHF 19.50  
Deer tartare with smoky aroma, quail eggs, truffles and toast  
*Tartare de cerf à l'arôme fumé, œufs avec truffes et toast*

**Als Hauptgang** / as main course / *comme plat principal* CHF 35.50

**Wildpastetli mit Haselnuss, Nüssli Salat und Trauben Sorbet** CHF 17.50  
Vension pate with hazelnut, lambs salad and grape sorbet  
*Paté de chevreuil aux noisettes, salade de mâche et sorbet au raisin*

**Gemischte Wildplatte ab 2 Personen** CHF 23.50  
**Rehroschinken, Hirschtrockenfleisch geräuchert, Hirsch Salsiz, Wildschweinsalametti**  
**serviert mit frischem Steinpilz "Trifolati" und Bergkäse Crostini, dazu Sauzer** pro Person

Mixed Dear plate from 2 persons  
Dear ham, vension smoked meat, dear salsiz, wild boar salami, served with fresh porcini mushroom „Trifolati“  
and mountain cheese crostini, with sauzer  
*Assiette de jeu mixte à partir de 2 personnes*  
*Jambon de chevreuil, viande fumée de venaison, salsiz de cerf, salami de sanglier, servis avec champignons frais "Trifolati",  
crostini de fromage de montagne et sauzer*

**Kürbiscremesuppe mit Parmesan Croutons und mostarda di cremona** CHF 14.50  
Velouté de potiron aux croûtons de parmesan et mostarda di cremona  
*Pumpkin cream soup with parmesan croutons and mostarda di cremona*

## Hauptgänge

**Hirsch Entrecôte serviert mit Spätzle, Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl auf Wild Sauce** CHF 43.50  
Deer Entrecote served with Spätzle, red cabbage, chestnuts and brussels sprouts, on wild jus  
*Entrecôte de cerf servi avec Spätzli, chou rouge, châtaigne et chou de Bruxelles, sur le jus sauvage*

**Rehpfeffer, Kürbis Püree, Rotkraut, Kastanien und Apfel Mirza** CHF 34.50  
Deer pepper, pumpkin puree, red cabbage, chestnuts and apple mirza  
*Civet de chevreuil servi avec purée de citrouille, chou rouge, châtaignes et pomme mirza*

**Rehschnitzel mit Morchelsauce, Spätzle, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl und Apfel Mirza** CHF 33.50

Deer schnitzel with morel sauce, Spätzle, red cabbage, chestnuts and apple mirza  
*Cerf schnitzel à la sauce aux morilles servi avec Spätzli, chou rouge, châtaigne chou de Bruxelles et pomme mirza*

**Gegrilltes Hirsch Kotelette mit Spätzle, Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl an Cumberland Sauce** CHF 39.50

Deer chops grilled with Spätzle, red cabbage, chestnuts and brussels sprouts with Cumberland sauce  
*Côtelettes de cerf grillée servi avec Spätzli, chou rouge, châtaigne et chou de Bruxelles, avec sauce Cumberland*

**Vegetarischer Wildteller mit Spätzle, Rotkraut, Kastanien, Apfel Mirza, Rosenkohl & Preiselbeeren** CHF 27.50

Vegetarian game plate with Spätzle, red cabbage, chestnuts, apple mirza, Brussel sprouts and cranberries  
*Sauvage Végétarien avec Spätzli, chou rouge, châtaignes, pomme mirza, chou de Bruxelles et airelles*

## Dessert

**Birnen in Rotwein Ricotta Mousse und Haselnuss Glace** CHF 11.50

Pears in red wine ricotta mousse and hazelnut ice cream  
*Poires à la mousse de ricotta, vin rouge et glace à la noisette*

**Vermicelles mit Vanilleeis und Schokoladensauce und Kastanien** CHF 12.50

Vermicelles with vanilla ice and chocolate sauce and chestnuts  
*Vermicelles avec glace à la vanille, sauce au chocolat et marrons*