

WILD - SPEZIALITÄTEN



VORSPEISEN

Nüsslisalat

mit gerösteten Kürbiskernen und Parmesan

Fr. 14.00

Herbstsalat

mit Wildfleisch und Datteln im Speck

Fr. 15.50

Kürbiscremesuppe

Fr. 11.50

Steinpilzcremesuppe

Fr. 11.50

Leicht und Fein

Herbstteller

Hausgemachte Butterspätzli mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Rotweinbirne, Preiselbeeräpfel und Feigen

Fr. 27.00

Kürbissalbeiravioli

Mit Rahmsauce

Klein Fr. 19.00

Gross Fr. 24.00

Steinpilzrisotto

mit Feigen und Rotweinbirnen

Klein Fr. 19.00

Gross Fr. 24.00

*Wild.
Regional.
Einfach besonders.*



SEEHOF

Hotel★Restaurant



WILD - SPEZIALITÄTEN



HAUPTGÄNGE

Glarner Pfanne

Fr. 34.50

mit Butterspätzli, Ziger, Wildgeschnetzeltem,
Pilzrahmsauce, Rotweinbirne
(Kann auch ohne Ziger serviert werden)

Hirschpfeffer nach Jäger Art

Fr. 32.00

Butterspätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel

Rehpfeffer nach Jäger Art

Fr. 40.00

Butterspätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel

Hirschschnitzel mit Steinpilzsauce

Fr. 38.50

Rösti-Kroketten, Rosenkohl, Marroni und Rotweibirnen

Reh- und Hirschschnitzel

Fr. 42.50

Rote Thai-Curry-Preiselbeersauce,
Butterspätzli, Rotkraut, Marroni, Rotweinbirne

Rehschnitzel nach Förster Art

Fr. 48.50

Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Preiselbeerapfel



GUTEN APPETIT !