



**hasenstrick**  
hotel • restaurant • flugplatz

### ***Vorspeisen***

- Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen Fr. 13,50
- Nüsslisalat nach Art des Chefs Fr. 15,50  
mit Wildfleischstreifen, Speck und gemischten Pilzen

### ***Vom Suppenkoch***

- Kürbiscrème mit Rahmhaube Fr. 10,50  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskern-Öl



### ***für Vegi-Liebhaber***

- Herbstteller ‚Hasenstrick‘ Fr. 29,50  
mit allerlei herbstlichen Köstlichkeiten  
mit hausgemachten Spätzli oder gebratenem Knödel



### ***Herbstliches Dessert***

- Coupe Nesselrode Fr. 14,50
- Vermicelles mit Meringues Fr. 12,50

### ***Wild-Spezialitäten***

- |  |           |
|--|-----------|
| Hirsch-Pfeffer ‚Bachtel‘<br>mit hausgemachten Spätzli und Rosenkohl<br>und Wild-Garnitur   | Fr. 32,50 |
| Reh-Geschnetzeltes<br>an Wildrahmsauce mit gemischten Pilzen<br>Hausgemachte Spätzli oder gebratener Knödel<br>mit Rosenkohl und Wild-Garnitur         | Fr. 37,50 |
| Hirsch- und Reh-Rollbraten ‚Jäger Art‘<br>an Wildrahmsauce mit Apfel-Rotkraut<br>Hausgemachte Spätzli und Wildgarnitur                                 | Fr. 35,50 |
| Wildschwein-Racks an Waldhonig-Jus<br>auf Eierschwämmli-Beet mit Rotwein-Zwetschgen<br>hausgemachte Spätzli oder gebratener Knödel<br>mit Wildgarnitur | Fr. 36,50 |

Wild-Garnitur  
Preiselbeer-Apfel und karamellierte Maroni



### ***Rehrücken ‚Hasenstrick‘***

- |   |           |         |
|---|-----------|---------|
| Klassischer Hasenstrick-Rehrücken<br>mit feiner Wildrahmsauce und feinen herbstlichen Köstlichkeiten<br>hausgemachte Spätzli und gebratener Knödel<br>(ab 2 Personen) | Fr. 59,50 | p.Pers. |
|---|-----------|---------|