

Wildkarte

Vorspeisen

Nüsslersalat mit knusprigen Croutons 	12.50
mit Ei	1.—
mit Speck	1.50

Kürbis-Orange Cremsuppe 	
mit seinem Öl geröstete Kernen und Schlagrahm	11.—

Klare Wildkraftbrühe mit einem Steinpilzravioli und Sherry	12.50
---	-------

Hauptgänge

Butternudeln mit Waldpilzrahmsauce und Kürbiswürfeln 	22.—
	kl. P. 17.50

Sämiger Wald Pilz Risotto 	25.50
mit gebratenem Kürbis und Hobelkäse	kl. P. 19.50

Steinpilzravioli Hausgemacht von Scala Gusti in Leissigen 	28.—
an Brauner Nussbutter, Ruccola und Hobelkäsespäne	kl. P. 22.—

RESTAURANT
WILER



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen. / Ausschank von Spirituosen ab 18 Jahren / Preise in CHF & inkl. MwSt.

Hausgebeizter Hirschk Pfeffer aus heimischer Jagd 37.—

Hausgemachte Butter Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Apfel Mirza, kl. P. 31.—
Rosenkohl und Gebratene Pfifferlinge, Trauben und Preiselbeeren

Hirsch Entrecôte 180g aus heimischer Jagd 48.—

an Pfeffersauce

Hausgemachte Butter Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Apfel Mirza ,
Rosenkohl und Gebratene Pfifferlinge, Trauben und Preiselbeeren

Hirschschnitzel aus heimischer Jagd 43.50

an sämiger Waldpilz- Brandyrahmsauce kl. P. 37.50

Hausgemachte Butter Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Apfel Mirza,
Rosenkohl und Gebratene Pfifferlinge, Trauben und Preiselbeeren

Hirschgeschnetzeltes aus heimischer Jagd

Hausgemachte Butter Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Apfel Mirza,
Rosenkohl und Gebratene Pfifferlinge, Trauben und Preiselbeeren



Wiler Herbst- Cordon Bleu 35.—

Schweine Fleisch, Schinken, Steinpilze, Kräuterkäse vom Chäs Rösch in Spiez
frisches Gemüse, Spätzli oder Pommes Frites

Vegetarischer Wildteller Wiler  34.—

Hausgemachte Butter Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Apfel Mirza,
Rosenkohl und gebratene Pfifferlinge, Pfirsich mit Rahm,
Trauben und Preiselbeere

