

Wild am Rhein...

Blattsalat mit Trauben & Kernen	9.80
Nüsslisalat „Mimosa“ mit Nüssen, Ei und Früchten	14.50*
Melonen-Duo mit Landrauchschinken	16.50*
Kürbiscrèmesuppe mit Rahm	11.00*
Klassischer Hirschpfeffer garniert 7 Tage in bestem Rotwein mariniert	29.50 *
Wildschwein Entrecôte vom Grill ehrlicher Wildgeschmack von der besten Seite	26.50 *
Flammierte Rehschnitzel an Wildrahmsauce	34.50 *
Hausgemachter Hirschhackbraten an Preiselbeer-Jus	22.00*
Herbst-Variation (fleischlos) mit Pilzen	24.00 *

***auch als kleinere Portion erhältlich - 15% Reduktion**

Alle Gerichte inkl. herbstlicher Gemüse garnitur und wahlweise mit Spätzli, Bündner Polenta Bramata, Röst-Kroketten oder Pommes-Frites

Beachten Sie zudem unseren Wochen-Hit und natürlich weiterhin die beliebten Fischgerichte!



restaurant / rheinterrasse
Eder Büsingen
stilvolles Sein - am Rhein



Vermicelle mit Meringue, Vanille-Eis & Rahm	9.50
Hochstamm-Apfelsorbet mit Calvados	9.50
1 Kugel Vanille-Eis mit Ramazotti Kaffee-Likör	6.50
Marinierte Zwetschgen mit Zimt-Eis	8.50

Die Empfehlung...

Suuser im Gärstadium (rot)	pro dl	2.50
Sortenreiner Apfelsaft «Bärenmost» Amalie, Marie oder Rosa – eine Familiengeschichte	25cl	5.50
Cüpli ohne Alkohol Sparkling Rosé by Kylie Minogue	10cl	6.00
Blanc de Noir / Dörflingen SH - M. Keller	50cl	24.00
Mise de la Baronnie / Bordeaux 2019 Neben den regionalen Weinen - ein perfekte Begleiter zu Wild - nur solange es hat!	pro dl	8.50