



Unser „Wilder“ El Toro-Grill

Zum Einstieg

Nüsslisalat mit Preiselbeer-Vinaigrette

mit gehobelten Champignons und karamellisierten Nüssen
mit Tranchen vom Wildschwein-Schinken

CHF 11.50

CHF 14.50

Kürbiscrème-Suppe mit Rahmhaube

CHF 12.50

Hirsch-Carpaccio mit eingelegtem Apfel und Preiselbeeren

marinierter Herbstsalat

CHF 16.50

Frisch vom El Toro-Grill

Wild Grill-Teller „El Toro“

Grillierte Wildsauwurst, Hirschfilet und Rehschnitzel

CHF 41.00

serviert mit Rotkraut, Preiselbeer-Apfel, Haselnuss-Rosenkohl und Maroni

Rehschnitzel vom El Toro Grill an Preiselbeer-Rahmsauce

CHF 34.00

serviert mit Rotkraut, Preiselbeer-Apfel, Haselnuss-Rosenkohl und Maroni

Hirschfilet vom El Toro-Grill an Bigerad-Jus mit Trauben

CHF 39.00

serviert mit Rotkraut, Preiselbeer-Apfel, Haselnuss-Rosenkohl und Maroni

Hirsch Pfeffer El Toro-Style

CHF 28.00

Mit Speck-Würfeli, Silberzwiebeln, Champignon und Croutons

serviert mit Rotkraut, Preiselbeer-Apfel, Haselnuss-Rosenkohl und Maroni

Waldspaziergang „El Toro“

CHF 25.00

Serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Preiselbeer-Apfel, Haselnuss-Rosenkohl, Maroni und gebratene Pilze

Wählen Sie Ihre Beilage

Hausgemachte Spätzli, Kürbis-Gnocchi oder Spätzli-Pilzpfanne

Der Süsse Abschluss

Portion Vermicelles mit Schlagrahm

CHF 12.50

Klein

CHF 7.00

Coupe Nesselrode

CHF 13.50

Klein

CHF 7.50