



RESTAURANT  
**SCHLOSSGUT**  
MÜNSINGEN

# WILD

## Spezialitäten

NATÜRLICH. REGIONAL. SAISONAL.

Genießen Sie unsere feinen Wildgerichte –  
mit viel Liebe zubereitet und verfeinert  
mit saisonalen Zutaten.

AB  
1. OKTOBER  
BIS ENDE  
NOVEMBER



### UNSERE WILDSPEZIALITÄTEN – À LA CARTE

Alle Gerichte werden mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Marroni und Preiselbeerbirne serviert.



#### WILDREHPFEFFER

zarter Rehpfeffer  
an kräftiger Sauce



#### HIRSCHPFEFFER

zartes Hirschfleisch  
an kräftiger Sauce



#### WILDSCHWEIN-ENTRECÔTE

saftiges Entrecôte vom Wildschwein  
an feiner Jus



#### HIRSCHENTRECÔTE

zartes Hirschentrecôte  
an feiner Jus



#### REHGESCHNETZELTES

zartes Rehgeschnetzeltes  
an Pilzrahmsauce



*EIN GENUSS  
DER SAISON!*

Wir verwenden  
ausschließlich Wildfleisch  
aus Europa.

### VEGETARISCHE SPEZIALITÄT



#### WILDPILZMISCHUNG

feine Wildpilze in cremiger Sauce  
mit hausgemachten Spätzli,  
Rotkraut und Rosenkohl



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



RESTAURANT SCHLOSSGUT MÜNSINGEN  
Schlossstrasse 8 | 3110 Münsingen



031 720 40 60

[www.schlossgut-muensingen.ch](http://www.schlossgut-muensingen.ch)





# SCHLOSSGUT

GASTWIRTSCHAFT MÜNSINGEN

## Wild Spezialitäten

*Herbstliche Genüsse aus der Natur*



### Kürbiscremesuppe

Klein

8.00

Gross

14.00

### Nüssler Salat

mit Ei, Speck und Croûtons

12.00

17.50

### Hirschgeschnetzeltes

Wildrahmsauce

34.00

### Rehgeschnetzeltes

Wildrahmsauce

39.00

### Hirschpfeffer

34.00

### Rehpfeffer

36.00

### Rahmedaillon

Wildrahmsauce

42.00

### Wildschweins Entrecôte

Kräuterrahmsauce

39.00

### Vegetarisch

Waldpilzmischung an Wildrahmsauce

29.00

### Beilagen:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Marroni und halbe Balsamico Birnen mit  
Preiselbeere Konfitüre