

Hotel Terminus

# WILDKARTE

## SUPPE/SALAT

Kürbiscremesuppe mit Speck  
und Kürbiskernen 13.50  
Zuppa di zucca con Speck e semi di zucca

Grüner Salat mit Steinpilzen  
und Rehschnitzel-Streifen 22.50  
Insalata verde con funghi porcini  
e julienne di scaloppina di capriolo

## HAUPTTELLER

### HIRSCH-CERVO

Hirschpfeffer (150 gr) mit Polenta,  
Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren-Konfitüre  
und karamellisierte Kastanien 32.50  
Salmi di cervo (150 gr) con polenta, cavolini di Bruxelles,  
pera con marmellata di mirtilli rossi e castagne caramellate

Hirsch Entrecote (200 gr) mit Spätzli,  
Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren-Konfitüre  
und karamellisierte Kastanien 39.50  
Bistecca di cervo (200 gr) con Spätzli, cavolini di Bruxelles, pera con  
marmellata ai mirtilli rossi e castagne caramellate

### REH-CAPRIOLO

Rehschnitzel (150 gr) mit Spätzli,  
Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren-Konfitüre  
und karamellisierte Kastanien 37.50  
Bistecca di capriolo (150 gr) con Spätzli, cavolini di Bruxelles, pera con  
marmellata ai mirtilli rossi e castagne caramellate

Fleisch-Herkunftsbezeichnung: Deutschland und Neuseeland  
Provenienza della carne: Germania e Nuova Zelanda

Alle Preise in CHF inkl. 7.70% MWST

# Hotel Terminus

## DESSERT

<b>Vermicelles mit Rahm Vermicello con panna montata</b>	<b>7.50</b>
<b>Vermicelles mit Vanilleglace Vermicello con gelato alla vaniglia</b>	<b>9.00</b>
<b>Vermicelles mit Meringuen und Rahm Vermicello con meringa e panna montata</b>	<b>10.50</b>
<b>Coup Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Meringuen, Kastanien und Rahm Vermicello con gelato alla vaniglia, meringa, castagne e panna montata</b>	<b>11.50</b>