

Vitto's Wild Gerichte

Karamellierte Kürbissuppe mit Kürbiskernöl **12**

Nüsslisalat an Kürbisdressing mit Feigen und Eierschwämmli **16**

Nüssli-Salat mit -Ei an Huussauce **14**

Wildterrinen mit Kürbis-Ingwer Pürre **15**

Wild Bratwurst mit Rotkraut und Spätzli,
garniert mit glacierten Marroni und Apfel mit Preiselbeeren **26**

Vitto's Rehpfeffer mit Rotkraut und Spätzli,
garniert mit glacierten Marroni und Apfel mit Preiselbeeren **39**

Wild-Hacktäschli an Preiselbeer-Kräuter-Wild-Rahmsauce
Spätzli und Rotkraut garniert mit glacierten Marroni Apfel mit Preiselbeeren **35**

Wildschwein Cordon Bleu gefüllt mit Münstertaler Biosfera Käse
und Wildschwein Schinken, Spätzli, Rotkraut
garniert mit glacierten Marroni, Apfel mit Preiselbeeren **44**

Hirsch Cordon Bleu gefüllt mit Münstertaler Biosfera Käse
und Hirsch Roh-Schinken, Spätzli, Rotkraut
garniert mit glacierten Marroni, Apfel mit Preiselbeeren **47**

Vitto's Rehgeschnetzeltes mit Rotkraut und Spätzli, garniert
mit glacierten Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Rotweinbirne **49**

Rehschnitzel an Wildmorchel-sauce mit Rotkraut und Spätzli, garniert
mit glacierten Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Rotweinbirne **54**

Vegi Wildteller ohne Wild mit Rotkraut, Pilz-Spätzli, Gemüse,
Kürbis, Marroni, Rotweinbirne und Apfel mit Preiselbeeren **39**

Vitto's Schwüzer Huus Wü

Optimo Cuvée AOC Valais 2017

Aus der Magnum Flasche 150cl. von Adrian & Diego Mathier
dl. 9.60 / 150cl. 135.00

Sofern nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Alpenwild;
*Österreich und EU sowie *Windsor Wild aus freier Natur (Alle Preise in CHF und inkl.7,7% MwSt.)

Vitto's Wild Gerichte

Karamellierte Kürbissuppe mit Kürbiskernöl **12**

Nüsslisalat an Kürbisdressing mit Feigen und Eierschwämmli **16**

Nüssli-Salat mit -Ei an Huussauce **14**

Wildterrinen mit Kürbis-Ingwer Pürre **15**

Wild Bratwurst mit Rotkraut und Spätzli,
garniert mit glacierten Marroni und Apfel mit Preiselbeeren **26**

Vitto's Rehpfeffer mit Rotkraut und Spätzli,
garniert mit glacierten Marroni und Apfel mit Preiselbeeren **39**

Wild-Hacktäschli an Preiselbeer-Kräuter-Wild-Rahmsauce
Spätzli und Rotkraut garniert mit glacierten Marroni Apfel mit Preiselbeeren **35**

Wildschwein Cordon Bleu gefüllt mit Münstertaler Biosfera Käse
und Wildschwein Schinken, Spätzli, Rotkraut
garniert mit glacierten Marroni, Apfel mit Preiselbeeren **44**

Hirsch Cordon Bleu gefüllt mit Münstertaler Biosfera Käse
und Hirsch Roh-Schinken, Spätzli, Rotkraut
garniert mit glacierten Marroni, Apfel mit Preiselbeeren **47**

Vitto's Rehgeschnetzeltes mit Rotkraut und Spätzli, garniert
mit glacierten Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Rotweinbirne **49**

Rehschnitzel an Wildmorchel-sauce mit Rotkraut und Spätzli, garniert
mit glacierten Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Rotweinbirne **54**

Vegi Wildteller ohne Wild mit Rotkraut, Pilz-Spätzli, Gemüse,
Kürbis, Marroni, Rotweinbirne und Apfel mit Preiselbeeren **39**

Vitto's Schwüzer Huus Wü

Optimo Cuvée AOC Valais 2017

Aus der Magnum Flasche 150cl. von Adrian & Diego Mathier
dl. 9.60 / 150cl. 135.00

Sofern nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Alpenwild;
*Österreich und EU sowie *Windsor Wild aus freier Natur (Alle Preise in CHF und inkl.7,7% MwSt.)