



Herbstzeit ist Wildzeit

Vorspeisen

Kürbissuppe unter einer Rahmhaube CHF 9.50

Bunter Herbstsalat lauwarmer Pilze, Speck und Croutons CHF 13.50

Fleischlose Hauptgerichte

Wildgemüseteller mit Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Preiselbeeren, Apfel, mit hausgemachten Spätzli und Pilzrahmsauce CHF 24.50

Hauptgerichte

Rehrücken Wilerhof (A) (auf Vorbestellung mind. 6 Std.) an einer Port-Wildrahmsauce serviert mit Rosenkohl, Rotkraut, glacierte Maroni, Preiselbeeren, Früchten und hausgemachte Spätzli ab 2 Personen CHF 52.00/Pers.

Rehschnitzel „Mirza“ (A) an einer Port- Wildrahmsauce serviert mit Rosenkohl, Rotkraut, glacierte Maroni, Preiselbeeren, Früchten und hausgemachte Spätzli CHF 39.50

Rehpfeffer „Jäger Art“ (A) serviert mit Rosenkohl, Rotkraut und hausgemachte Spätzli CHF 32.00

Hirsch-Entrecôte (NZ) an einer Port-Wildrahmsauce serviert mit Rosenkohl, Rotkraut Preiselbeeren, Früchte und hausgemachte Spätzli CHF 39.00


Dessert

Vermicelles mit Rahm und Meringue CHF 8.50 / 10.50

Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm CHF 9.50 / 12.50

Lauwarmes Schoggichüchli mit Vanilleglace und Rahm CHF 14.50

Das Wilerhof-Team wünscht „en Guete“



Wir freuen uns darauf, Sie unsere geschätzten Gäste mit einer speziellen Wildkarte verwöhnen zu dürfen. Gemeinsam mit Ihnen sehen wir einem schönen, farbenfrohen Herbst entgegen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Unsere Empfehlungen

Zum Apéro

Rosé Spritz CHF 9.50
mit Rosé Prosecco, Blaubeerensirup, Sprudelwasser und Eis

Lillet mit Berry CHF 9.50
Lillet, Pink Tonic verschiedene Beeren Rosmarinzweig und Eis
Fragen Sie nach Alkoholfreie Apéros

Weisswein

Compleo Cuvée Blance Staatskellerei Zürich 75cl, CHF 48.00
Goldgelb in der Farbe. Duftet nach Quitten und Mirabellen. Im Gaumen nach feinem Früchtenkompott und Honigmelonen. Mild in der Säurekräftig im Geschmack.

Eppesses Lavaux AOC Rives d'Or 75cl, CHF 43.00
Intensive Blütenduftnase mit Caramelnuancen, etwas Lindenblütenaroma, angenehm frisch im Gaumen.

Rotwein



Meinenfelder Herbstwein Steinbock 10cl, CHF 6.50/ 75cl, CHF 39.00
Mittleres Rubinrot, kräftiges beeriges Bukett mit guter Konzentration, sanft würzig, etwas Weichseln, am Gaumen mit Finessenreicher Frucht und weichem Tannin, füllige Frucht begleitet den langen aromatischen Abgang, ein attraktiver Genusswein!

Valpolicella Ripasso Superiore 75cl, CHF 44.00
Es ist ein Wein, der die Frische eines Valpolicellas mit den beerigen, pflaumiger Charakterzug des Amarones in sich vereint. Seine Farbe Dunkelrot mit violetten Reflexen und der Duft nach Waldbeeren, Konfitüre, Dörrobst und Veilchen.

Compleo Cuvée Noire Staatskellerei Zürich 75cl, CHF 48.00
Der Duft nach Cassis, Holundergelée und Edelholz. Verführerischer Auftakt von reifen Kirschen dezenter Pflaumenfrucht in der Nase. Milkschokolade und Nougatrüffel machen diesen Wein zu einem Gaumenschmeichler