

Es wird chüeler im Land, glii brucht mer dickers Gwand.
Doch es isch nu nid so wiit, jetzt hämmer z'erscht nu Wildzyt.
Äs feins Stück vo Gäms, Hirsch oder Reh, das lohnt sich, wirsch es gseh!
Feinsti Spätzli, Rotchrut und Kastanie dezue, das git Chraft und im Magä
Rueh.
Dänn nu es guets Gläsli Wy, das mues eifach si.
Doch jetzt wemmer üch nümmä länger mit dem Gedichtli ufhalte,
luegid doch selber i üsi Ybriger Wild-Charte
Autorin Irina Kälin

Gäms-Delikatessen	Fr. 52.00
Mignons vom Rücken und Filet rosa gebraten mit Steinpilzen und aromatischer Rotweinsauce	
Jäger-Latein:	Fr. 45.00
Zarte Schnitzeli vom Ybriger Gäms und Hirsch dazu Wildrahmsauce	
Feines Wildgeschnetzelt	Fr. 42.00
Die feinsten Stückli kurz gebraten, an Wildrahmsauce mit süss-sauren Dörrfrüchten	
Würziger Gämspfeffer	Fr. 32.00
Traditionell und nach überliefertem Rezept hausgemacht	

Zu allen Wildgerichten gehören unsere delikat
Geschmortes Apfel-Rotkraut, sautierter Rosenkohl mit Schalotten, kleiner
gedämpfter Apfel mit Wild-Preiselbeeren gefüllt, glasierte Edelkastanien
(Marroni) und hausgemachte Spätzli