



Wöldzit

Vom Wöldsau Cordon-bleu bis
zom Huusbeizte Hirschpfeffer

SÖND WÖLLKOMM
BI ÖS

Metzgete

31. Oktober -
02. November 2025

Familie
Jasmin & Patrick Koch
mit Philipp, Katrin
und Krone-Team



Vospise

Kürbiscremesuppe **9.50**

Waldpilzcremesuppe **9.50**

Grüner Blattsalat **8.00**
mit Hausdressing

Gemischter Salat **9.50**
mit Hausdressing



Reto Knechtle, Jäger aus Weissbad

Unsere Fleischherkunft

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz, Weide Rind

Wildschwein: Österreich

Reh & Hirsch: wenn möglich
aus Appenzell, auf Anfrage



Wöld

Wildgeschnetzeltes **34.50**
mit Pilzrahmsauce & Spätzli

Rehschnitzel **36.50**
an Whisky-Rahmsauce & Spätzli

Hausgebeizter Hirschpfeffer **32.00**
Spätzli

Hirsch Entrecote **38.00**
mit Kräuterbutter & Röstikroketten

Hirsch Schöblig **26.00**
mit Käsespätzli (ohne Wildgarnitur)

Wildschwein Cordon-bleu **34.50**
Hirschmostbröckli und Appenzeller Käse &
Pommes Frites

Wildschweinsteak **32.50**
Kürbiskernkruste & Röstikroketten

Alle Gerichte werden mit Wildgarnitur
(Rotkraut, Marroni, Rosenkohl,
Birne/Apfel, Preiselbeeren
und Trauben) serviert





Klassiker

Cordon-bleu "Krone" vom Schwein **32.00**
mit Mostbröckli, Speck & Appenzeller Käse

Schweinsschnitzel paniert **25.50**

Schweinssteak "APPEZÖLL" **33.50**
mit Mostbröckli, Tomaten und
Appenzeller Käse überbacken

Entrecote vom Rind **39.50**
mit Kräuterbutter

Beilagen zur Auswahl:

hausgemachte Butterspätzli,
Pommes Frites, Röstikroketten
Gemüseteller oder Wildgarnitur

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen wenden
Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter





Vegi

Herbstteller **25.50**

Rotkraut, Marroni, Rosenkohl,
Birne/Apfel, Preiselbeeren
und Trauben

Käsespätzli **19.50**

mit Röstzwiebeln

Gemüseschnitzel **24.50**

mit Gemüse garnitur und Beilage

Goofe

Schnitzel paniert vom Schwein 13.50

Chicken Nuggets 13.50

Käsespätzli 12.00

1 Paar Wienerli 12.00

Beilagen nach Wahl

