



Wöldzit

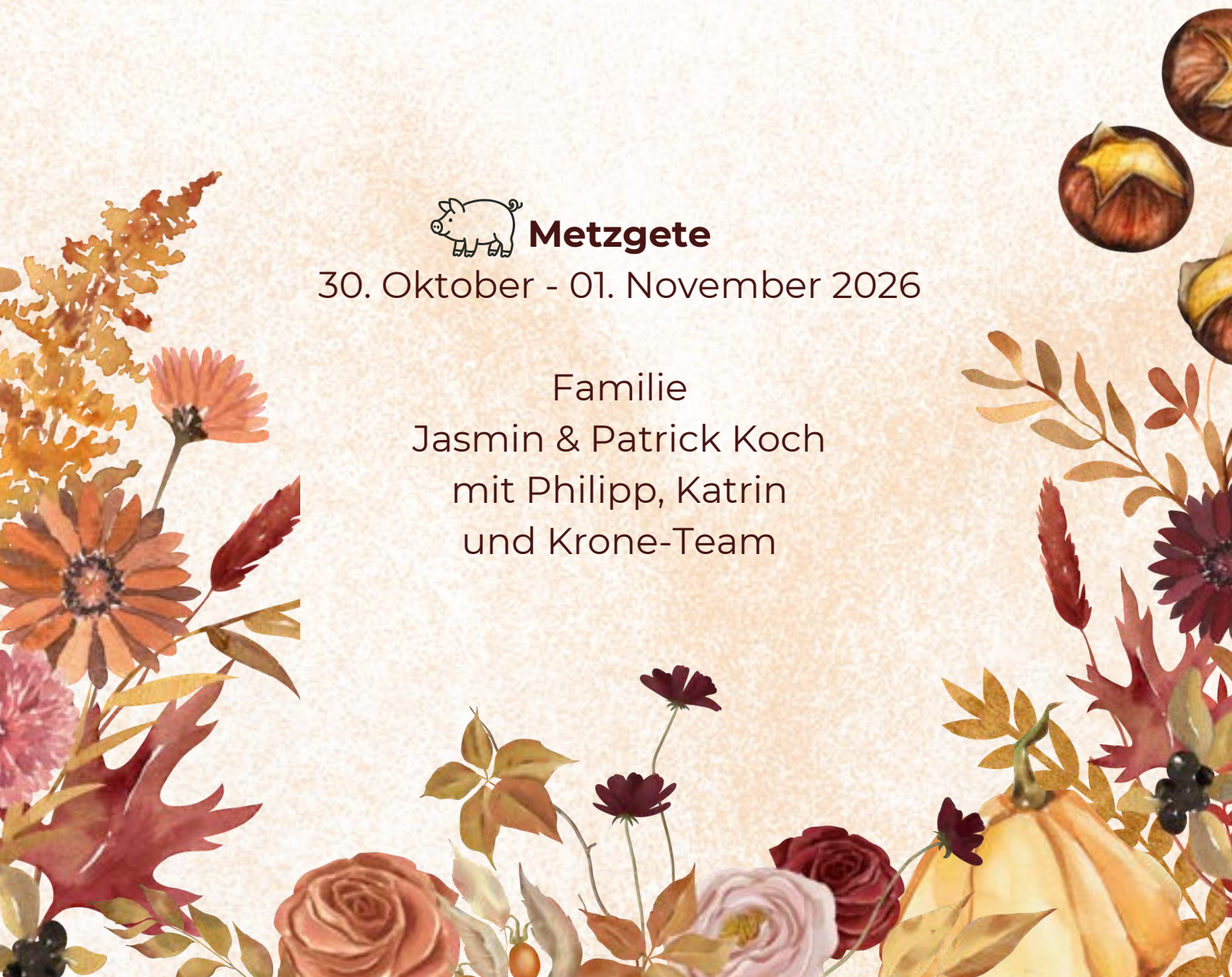
*Vom Wöldsau Cordon-bleu
bis zum hausbeizte Hirschpfeffe*



Metzgete

30. Oktober - 01. November 2026

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





Wü zom Wöld...

“Rotes Handwerk”

Wein Neururer, Österreich
Traubensorte: Merlot,
Blaufränkisch & Zweigelt

Saftig, voll im Duft von Cassis
und Brombeeren. Sehr Cremig
und fein. Perfekt zu
Wildgerichten

7.5 dl 98.- CHF

“Summa Summarum”

Italien, Apulien
Traubensorte: Negroamaro

Schöne Aromen von Lakritze,
Brombeeren und Datteln mit
würzigen Komponentden von
Zimt, Nelken und Orange

1dl 5.60 CHF
7.5 dl 38.00 CHF

“Figuero 12”

Spanien Ribera del Duero
Traubensorte: Tempranillo

Am Gaumen zeigen sich die
Fruchtaromen gewürzt in
einem kraftvollen doch
eleganten Körper

7.5 dl 69.00 CHF

“Emilio Primo”

Cabernet Sauvignon, Merlot,
Syrah

Toskana, Italien (Bolgheri)
feine Säure | Johannisbeere
Kirsche | Fruchtaromen

7.5 dl 62.00





Vospise

Kürbiscremesuppe **9.50**

Waldpilzcremesuppe **9.50**

HERBSTSALAT 9.50
mit Hirschmostbröckli
Trauben & Nüssen
an italienischem Dressing

Grüner Blattsalat **8.00**
mit Hausdressing

Gemischter Salat **9.50**
mit Hausdressing

Unsere Fleischherkunft

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz, Weide Rind

Wildschwein: Österreich

Reh & Hirsch: wenn möglich
aus Appenzell, auf Anfrage





Wöld

Wildgeschnetzeltes **34.50**

Pilz-Rahmsauce & Spätzli

Rehschnitzel **36.50**

Pilz-Rahmsauce & Spätzli

Hausgebeizter Hirschpfeffer **29.50**

mit Spätzli

Hirsch Entrecote **38.00**

an Jägersauce (Zwiebeln, Champignon & Speck)
mit Spätzli

Wildschwein Cordon-bleu **33.50**

Hirschmostbröckli, Appenzeller Käse &
Pommes Frites

Wildschwein Schnitzel vom Nierstück **32.50**

Tannschössli-Jus & Spätzli

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**

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**

hausgemachte Butter Spätzli
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



Mittagskarte
ab 11.30

TAGESSUPPE 8.50/10.50

GRÜNER SALAT 8.00

GEMISCHTER SALAT 9.50

MITTAGSMENU 21.50

PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN **25.50**
mit Pommes Frites und Gemüse

CORDON-BLEU "KRONE" VOM SCHWEIN **32.00**
Appenzellerkäse, Speck & Mostbröckli
Pommes Frites & Gemüse

ENTRECOTE VOM APPENZELLER RIND **39.50**
mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes Frites und Gemüse

GEMÜSESCHNITZEL **24.50**
Saisongemüse & Rösti Kroketten

Wildgeschnetzeltes **34.50**
mit Pilzrahmsauce, Spätzli & Wildgarnitur

Rehschnitzel **36.50**
Pilzrahmsauce, Spätzli & Wildgarnitur

Herbstteller **25.50**
alles vom Wild -vegetarisch

Hausgebeizter Hirschpfeffer **29.50**
mit Spätzli & Wildgarnitur

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.