

# Stalder kocht



## GEFLÜGEL UND WILDGEFLÜGEL

Ente in Rotweinessig

\*

Gebratene Gans im eigenen Jus

\*

Perlhuhn Eintopf mit Frühjahrsgemüse

\*

Coq au vin jaune d'Arbois mit Morcheln im grünen Nudelnest

\*

Enten Pot-au-feu

\*

Tauben oder Wachteln in Calvados-Jus mit Trauben und Äpfeln

## WILD

Rehrücken, Kürbisgratin und Silsertaler

\*

Widsaupfeffer mit Spätzli und Rotkraut

\*

Hirschrücken mit Rosenkohlpüree