

Restaurant
MOOSRANK
BIM WISI
6340 Baar

Pia & Wisi Jori-Böhi

Tel.: 041 711 18 85
Info@moosrank.ch
www.moosrank.ch



Dienstag bis Samstag ab 10⁰⁰ geöffnet

Seit 1984 „topaktuell“

Unser Wild kommt aus dem EU-Raum, es wird aber gejagt, nichtgezüchtet!
Vorspeisen

Gemischter Salat mit Wildschweinschinken (AT) Fr.19.50

Gemischter Salat mit Hirschleberli (NZL) Fr.20.50

**Herbstsalat mit Pilzen, Silberzwiebeln
Speck und Croûtons** Fr.22.50

wählen Sie zwischen italienischer, französischer oder mildem Saisondressing!

Wildschweinschinken (AT)
mit Hausbrot & Butter Fr.18.50/ 28.00

Hausgemachte Rehterrine
mit pikanter Sauce Cumberland
und Hausbrot & Butter (CH) Fr.22.50

Wildconsommé mit Einlage Fr.12.50

inkl. 7.7& MwSt

11.09.2019

Restaurant
MOOSRANK
BIM WISI

Pia & Wisi Jori-Böhi

Tel.: 041 711 18 85
Info@moosrank.ch
www.moosrank.ch

6340 Baar

Dienstag bis Samstag ab 10⁰⁰ geöffnet

seit 1984 „topaktuell“



Hauptgerichte

Rehpfeffer „Jägerart“ (AT)

klassisch gebeizt (während ca. 10 Tagen) und wie unser „Kochpapst A. Escoffier“ es geschmort hätte (heute natürlich mit 68°C über ca.12 Std.)
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Fr.38.00

Wildschweinmedaillons mit grünem Pfeffer (HU)
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Fr.42.00

Hirschmedaillons an Ginrahmsauce (AT/HU)
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Fr.46.00

Rehgeschnetzeltes „Diana“ (AT/SLO)
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Fr.42.00

Rehschnitzel „St.Hubertus“ (AT/HU)
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Fr.46.00

Gämsschnitzel mit Speck und Pilzen (SLO)
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Fr.49.50

Diese Gerichte (ausser Rehrücken und Wildmenu) können Sie auch als kleinere Portion bestellen!
Preisreduktion: Fr.5.00 Die meisten dieser Speisen können Sie auch Glutenfrei geniessen!

Restaurant Pia & Wisi Jori-Böhi
MOOSRANK
BIM WISI
6340 Baar

Tel.: 041 711 18 85
Info@moosrank.ch
www.moosrank.ch



Dienstag bis Samstag ab 10⁰⁰ geöffnet
seit 1984 „topaktuell“



Rehrücken „Baden-Baden“ (HU/AUT)

(ab 2 Pers., ca. 35 Min.)

mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni,
Früchtgarnitur

Fr.57.00/Person

Bei mehr als 6 Personen können wir Ihnen den Rücken nicht am Tisch präsentieren und servieren, er kommt dann in 2 Gängen direkt aus der Küche zu Ihnen! Wir danken für Ihr Verständnis!

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

inkl. 7.7& MwSt

Restaurant
MOOSRANK
BIM WISI
Pia & Wisi Jori-Böhi
Tel.: 041 711 18 85
Info@moosrank.ch
www.moosrank.ch
6340 Baar



Dienstag bis Samstag ab 10⁰⁰ geöffnet

Wildmenu

ab 2 Personen, (anstelle von Rehschnitzel können Sie zusammen auch ein anderes Fleisch wählen!)

Hausgemachte Rehterrine
Hausbrot und Butter

Wildconsommé
mit Einlage

Gemischter Salat
mit Wildschweinschinken

Rehschnitzel „St. Hubertus“
Spätzli
Rotkraut, Marroni
Apfel mit Preiselbeeren

Marinierte Früchte mit hausgemachter Glacé

Fr. 72.00 / Person

inkl. 7.7& MwSt

Restaurant
MOOSRANK
BIM WISI

Pia & Wisi Jori-Böhi

Tel.: 041 711 18 85
Info@moosrank.ch
www.moosrank.ch

6340 Baar

Dienstag bis Samstag ab 10°° geöffnet

Seit 1984 „topaktuell“



zum Dessert

Vermicelle	Fr. 11.00
Coupe Nesselrode hausgemachte Vanilleglace mit Vermicelle	Fr. 14.50
marinierte Früchte mit hausgemachter Glace	Fr. 14.50

zum Verdauen

Mirabelle Etter, Zug	41%	2cl	Fr.10.00
Weichsel Kirsch 1994 Etter, Zug	42%	2cl	Fr.12.50
Jeninser Marc 1999 Schlegel Jenins	42%	2cl	Fr. 9.50
Roter Williams Heiner, Oberwil/Zug	40%	2cl	Fr.13.50
Vieille Pomme Royale Etter, Zug	30%	2cl	Fr. 8.50