



WALD & WILD

Mittwoch, 16. September 2026 -
Samstag, 14. November 2026
Jeweils Mi., Do., Fr. und Sa.
Abend ab 18.00 Uhr

Restaurant Arcadia
Talgut-Zentrum 34, 3063 Ittigen
T 031 921 60 30
reservation@arcadia-ittigen.ch

Arcadia

VORSPEISEN

Pilz-Cappuccino 17
mit Herbsttrüffel & eingelegten Baumnüssen

Hirsch-Pastete 24
mit Marroni, Portweinkirschen,
Salatbouquet & Brioche

Mariniertes Hirsch-Carpaccio 30/25
Steinpilze, Kürbiskugeln & Honig-Apfel-Dressing

DESSERTS

Zimt-Parfait 14
mit Karamellisierten Birnen

Marroni-Schnitte 14
mit Fior di Latte-Glace

HAUPTGERICHTE

Vegetarischer Wildteller mit Pilzrahmsauce 32/27
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Rahmwirsing,
Marroni & Wildgarnitur

Weisswein-Risotto 34/29
mit Trüffel & eingelegtem Kürbis

Gemspfeffer 36/31
mit Spätzli, Rahmwirsing & Wildgarnitur

Wildschweingeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce 38/33
Spätzli, Trauben-Marroni-Chutney & Rotweinbirne

Sautiertes Rehschnitzel 44/38
mit Wildrahm-Preiselbeersauce
Spätzli, Rotkraut mit Marroni & Wildgarnitur

Ab 2 Personen

Rehrücken am Stück gebraten p.P 58
mit Wildbeilagen & Wildgarnitur

Unsere Wildbeilagen sind hausgemachte Spätzli, Rosenkohl,
Rotkraut & Marroni. Unsere Wildgarnitur besteht aus Mirza-Ap-
fel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne & Absinth-Trauben.