



Wildspezialitäten

Weinsuppe

mit Laugenknödel und Pilzen

12.50

Kürbis - Apfelsuppe

mit Zimt und Apfelschampus

12.00

Carpaccio vom Hirsch

*mit Nüsslisalat aus Bio Anbau
und warmen Toast mit Ziegenkäse*

Vorspeise 19.00

Rehrücken Hausart

von bester Qualität garniert mit Wildbeilagen

64.00 ab 2 Personen

Rehgeschnetztes Gourmet

An Wildrahmsauce mit Pilzen, Trauben, Speck und Nüssen

41.00

Rehschnitzel Carina

mit Pilzsauce, Marroni und Früchtegarnitur

43.00

Hirschentrecôte an Pfefferrahmsauce

garniert mit Wildbeilagen

46.00

Rehpfeffer Jägerart

mit Speckstreifen, Champignons und Silberzwiebeln

37.50

Hirsch-Sauerbraten mit gebratenen Pilzen

serviert mit Wildbeilagen

36.50

Alle Wildgerichte werden mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl serviert



Menü zur Wildsaison

Warme Wild - Teigtasche
begleitet von haugeräuchertem Rehfleisch
und Nüsslisalat

Weinsuppe mit Laugenknödel
und Pilzen

Spiess vom Hirsch - Reh - und Wildsau
mit frischen Preiselbeeren
Kürbisgnocchi und Herbstgemüse

Herbstlicher Dessertteller
Caramelisierte Apfel - Calvadoscreme
Mandelgebäck und Zimteis mit Zwetschgen

*

4 Gang Menü Fr. 78.00
3 Gang Menü mit Teigtasche Fr. 69.00
3 Gang Menü mit Suppe Fr. 64.00

Liebe Wildliebhaber,
zusammen mit unserem Wildfleischlieferanten garantieren wir
für die Qualität unseres Reh - und Hirschfleisches.
Alle Fleischstücke sind von erster Qualität.