

Kulinarische Herbstzeit

WILD- UND PILZGERICHTE

UNSER WILDMENÜ

Duett von der Ente Terrine mit Preiselbeerschaum, geräucherte Entenbrust und Blattsalatbouquet.

* * *

Hirschfilet mit einer Kräuterkruste überbacken, serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachten Eierspätzli. Dazu unsere feine Wildrahmsauce.

* * *

Hausgemachte Schwarzwaldschnitte mit Kirschenglace

Fr. 57.-

Selbstverständlich können alle Gänge auch separat bestellt werden.

UNSERE ROTWEINEMPFEHLUNG

Qualitätsflaschenweine aus unserer Vinothek

Offenausschank, 1 – 5 dl

1 dl 7,5 dl

SCHWEIZ / LUZERN

Heidegger Blauburgunder Barrique, Peter Schuler

7.50 52.50

SCHWEIZ / OSTSCHWEIZ

6 Rot Schaffhausen AOC Cabernets Merlot

6.80 47.-

ITALIEN / PIEMONT

Nebbiolo d'Alba DOC Briccola, Bruna Grimaldi 2010

6.50 44.-

ITALIEN / VENETIEN

Amarone Valpolicella Classico DOC de Roari,
Luigi Righetti 2009

9.- 62.-

SPANIEN / RIOJA

Faustino I° Gran Reserva DOC 2001

7.- 48.50

VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Schlagrahmhaube		8.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei		11.50
Jägersalat		12.-
Bunter Herbstsalat mit frischen Pilzen und gebratenem Speck		
Duett von der Ente Terrine mit Preiselbeerschaum, geräuchte Entenbrust und Blattsalatbouquet.		13.-
Burgunderschnecken	6 Stück	11.-
mit hausgemachter Kräuterbutter		
Pilzpastetli		12.-
Pastetli gefüllt mit einer reichhaltigen Auswahl verschiedener Pilze an kräftiger Weinrahmsauce		

HAUPTSPEISEN

Wildbeilagenteller		22.50
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli. Dazu unsere feine Wildrahmsauce.		
Försterteller		27.50
Pastetli gefüllt mit einer reichhaltigen Auswahl verschiedener Pilze an kräftiger Weinrahmsauce. Dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli.		
Rehpfefferteller Jägerart		28.-
garniert mit Speckstreifen, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons. Dazu hausgemachte Eierspätzli.		
auf Wunsch mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni		5.-
Hubertusteller		34.50
Rehgeschnetztes an einer sämigen Wildrahmsauce mit Trauben. Serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni.		
Rehschnitzel «Mirza»		44.-
Zarte Rehschnitzel mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchttegarnitur. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Wildrahmsauce.		
	Teller	37.50
Rehrücken	ab 2 Personen, pro Pers.	58.-
mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und einer reichen Früchttegarnitur. Dazu servieren wir unsere feine Wildrahmsauce.		