

Kulinarische Herbstzeit

WILD- UND PILZGERICHTE

UNSER WILDMENÜ

Herbstlicher Vorspeiseteller Wildpastete, Kürbis Chutney,
Wildschweinrohschinken und Rotkrautcrèmesuppe.

* * *

Hirschfiletmédallions gebraten mit Haselnusskruste,
serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachten Eierspätzli.
Dazu unsere feine Wildrahmsauce.

* * *

Lauwarmer Zwetschgenkompott mit Zimtglace.

Fr. 63.-

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

7.80 53.50

SCHWEIZ / WAADt

In Exelsis Signature, Charles Rolaz Rolle

7.50 51.-

ITALIEN / SARDINIEN

Cannonau di Sardegna DOC Riserva Sileno 2014

7.- 48.-

ITALIEN / PIEMONTE

Croci, Barbera d`Asti superiore DOC 2012/2014

7.30 49.50

SPANIEN / RIBERO DEL DUERO

Valduero Reserva DO, Bodegas Valduero SA 2010/2011

9.- 61.-

VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Schlagrahmhaube	9.50
Rotkrautcrèmesuppe mit Brotcroûtons	9.-
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	13.-
mit Speckwürfeli	14.-
Jägersalat	14.50
Blattsalat mit herbstlichen Pilzen und gebratenem Speck	
Herbstlicher Vorspeisenteller Wildpastete, Kürbis-Chutney	14.50
Wildschweinrohschinken und Rotkrautcrèmesuppe	
Burgunderschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter 6 Stück	12.-
Pilzpastetli Verschiedene Pilze an kräftiger Weinrahmsauce serviert im Blätterteig-Pastetli.	13.-

HAUPTSPEISEN

Wildbeilagenteller	24.-
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli. Dazu unsere feine Wildrahmsauce.	
Försterteller	29.-
Pastetli gefüllt mit einer schönen Auswahl verschiedener Pilze an kräftiger Weinrahmsauce. Dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli.	
Rehpfefferteller Jägerart	29.-
garniert mit Speckstreifen, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons. Dazu hausgemachte Eierspätzli.	
auf Wunsch mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	5.-
Hubertusteller	36.50
Rehgeschnetztes an einer sämigen Wildrahmsauce mit Trauben. Serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni.	
Rehschnitzel «Mirza»	Platte 44.-
Zarte Rehschnitzel mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Wildrahmsauce.	Teller 39.-
Rehrücken	ab 2 Personen, pro Pers. 58.-
mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und einer reichen Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere feine Wildrahmsauce.	