

Kulinarische Herbstzeit

# WILD- UND PILZGERICHTE

## UNSER WILDMENÜ

**Herbstlicher Vorspeiseteller** Wildpastete, Kürbis Chutney, Wildschweinrohschinken und Rotkrautcrèmesuppe.

\* \* \*

### Reh-Saltimbocca

Zarte Rehschnitzel mit Salbeiblatt und Rohschinken belegt, 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 / LUZERN

Roter Satz Luzern AOC Kommende Hitzkirch,  
Brunner Weinmanufaktur

7.50      51.-

### SCHWEIZ / BÜNDNER HERRSCHAFT

Taurus Cuvée Cabernet Jura - Merlot, Jörg Obrecht, Jenins

8.-      55.-

### ITALIEN / SARDINIEN

Cannonau di Sardegna DOC Riserva Sileno 2014

7.20      49.-

### SPANIEN / RIBERO DEL DUERO

Valduero Reserva DO, Bodegas Valduero SA 2011/2012

9.-      61.-

## **VORSPEISEN**

<b>Kürbissuppe</b> mit Schlagrahmhaube	9.50
<b>Rotkrautcrèmesuppe</b> mit Brotcroûtons	9.50
<b>Nüsslisalat</b> mit gehacktem Ei	13.-
mit Speckwürfeli	14.50
<b>Jägersalat</b>	14.50
Blattsalat mit herbstlichen Pilzen und gebratenem Speck	
<b>Herbstlicher Vorspeisenteller</b> Wildpastete, Kürbis-Chutney	14.50
Wildschweinrohschinken und Rotkrautcrèmesuppe	
<b>Burgunderschnecken</b> mit hausgemachter Kräuterbutter 6 Stück	12.-
<b>Pilzpastetli</b> Verschiedene Pilze an kräftiger Weinrahmsauce serviert im Blätterteig-Pastetli.	13.50

## **HAUPTSPEISEN**

<b>Wildbeilagenteller</b>	24.-
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli. Dazu unsere feine Wildrahmsauce.	
<b>Försterteller</b>	29.50
Pastetli gefüllt mit einer schönen Auswahl verschiedener Pilze an kräftiger Weinrahmsauce. Dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli.	
<b>Rehpfefferteller Jägerart</b>	29.-
garniert mit Speckstreifen, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons. Dazu hausgemachte Eierspätzli.	
<b>auf Wunsch mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni</b>	5.-
<b>Hubertusteller</b>	36.50
Rehgeschnetztes an einer sämigen Wildrahmsauce mit Trauben. Serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni.	
<b>Rehschnitzel «Mirza»</b>	Platte 44.-
Zarte Rehschnitzel mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Wildrahmsauce.	Teller 39.-
<b>Rehrücken</b>	ab 2 Personen, pro Pers. 58.-
mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und einer reichen Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere feine Wildrahmsauce.	