

Kulinarische Herbstzeit

WILD- UND PILZGERICHTE

UNSER WILDMENÜ

Herbstlicher Vorspeisenteller 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 / LUZERN

Roter Satz Luzern AOC Kommende Hitzkirch,
Brunner Weinmanufaktur

7.50 51.-

SCHWEIZ / WALLIS

Mathier's Optimo AOC Valais, Diego Mathier Salgesch

8.- 55.-

SPANIEN / RIOJA

Bordón Gran Reserva, Bodegas Franco Españolas 2008

8.20 56.-

ITALIEN / TOSCANA

Chianti Classico DOCG Riserva La Prima
Castello Vicchiomaggio 2013/2015

9.50 63.-

VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Schlagrahmhaube	9.50
Rotkrautcrèmesuppe mit Brotcroûtons	9.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	13.-
mit Speckwürfeli	14.50
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.	13.50

HAUPTSPEISEN

Wildbeilagenteller	24.-
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli. Dazu unsere feine Wildrahmsauce.	
Försterteller	29.50
Pastetli gefüllt mit einer schönen Auswahl verschiedener Pilze an kräftiger Weinrahmsauce. Dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli.	
Rehpfefferteller Jägerart	29.50
garniert mit Speckstreifen, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons. Dazu hausgemachte Eierspätzli.	
auf Wunsch mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	5.-
Hubertusteller	37.-
Rehgeschnetztes an einer sämigen Wildrahmsauce mit Trauben. Serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni.	
Rehschnitzel «Mirza»	Platte 44.50
Zarte Rehschnitzel mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Wildrahmsauce.	Teller 39.50
Rehrücken	ab 2 Personen, pro Pers. 58.-
mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und einer reichen Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere feine Wildrahmsauce.	