

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. 65.50

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

8.- 53.50

SCHWEIZ / SCHAFFHAUSEN

Cabernet Dorsa, Lukas Bringolf Hallau

7.50 49.-

SCHWEIZ / WALLIS

Mathier's Optimo AOC Valais, Diego Mathier Salgesch

8.20 55.-

ITALIEN / TOSCANA

Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terrabianca 2016

8.50 57.-

SPANIEN / RIBERA DEL DUERO

Valduero Reserva DO, Bodegas Valduero SA 2012/2014

9.50 62.-

VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| Kürbissuppe mit Schlagrahmhaube und gerösteten Kürbiskernen | 9.50 |
| Rotkrautcrèmesuppe mit Brotcroûtons | 9.50 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons | 13.50 |
| mit Speckwürfeli und Brotcroûtons | 15.- |
| Jägersalat | 15.- |
| Blattsalat mit herbstlichen Pilzen und gebratenem Speck | |
| Herbstlicher Vorspeisenteller Wildpastete, Kürbis-Chutney | 15.50 |
| Wildschweinrohschinken und Rotkrautcrèmesuppe | |
| Burgunderschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter 6 Stück | 13.- |
| Pilzpastetli Verschiedene Pilze an kräftiger Weinrahmsauce serviert im Blätterteig-Pastetli. | 14.- |

HAUPTSPEISEN

| | |
|--|-------------------------------|
| Wildbeilagenteller | 26.- |
| Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli. Dazu unsere feine Wildrahmsauce. | |
| Försterteller | 31.- |
| Pastetli gefüllt mit einer schönen Auswahl verschiedener Pilze an kräftiger Weinrahmsauce. Dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli. | |
| Rehpfefferteller Jägerart | 31.50 |
| garniert mit Speckstreifen, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons. Dazu hausgemachte Eierspätzli. | |
| auf Wunsch mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni | 5.- |
| Hubertusteller | 39.- |
| Rehgeschnetzelttes an einer sämigen Wildrahmsauce mit Trauben. Serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni. | |
| Rehschnitzel «Mirza» | Teller 41.50 |
| Zarte Rehschnitzel mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Wildrahmsauce. | Platte 47.50 |
| Rehrücken | ab 2 Personen, pro Pers. 62.- |
| mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und einer reichen Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere feine Wildrahmsauce. | |