

Kulinarische Herbstzeit

WILD- UND PILZGERICHTE

UNSER WILDMENÜ Fr. 59.50

Herbstlicher Blattsalat an Traubenvinaigrette,
mit gebratenem Speck, caramelisierten Nüssen und Brotcroûtons.

* * *

Zart geschmorte Hirschkopfbäggli

an einer feinen Portweinsauce, serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
und hausgemachten Eierspätzli.

* * *

Lauwarmes Schoggi-Chüechli mit Vanilleglace und Orangen-Garnitur

* * *

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

8.20 55.-

SCHWEIZ / WALLIS

Mathier's Optimo AOC Valais, Diego Mathier Salgesch

8.20 55.-

SCHWEIZ / SCHAFFHAUSEN

Cabernet Dorsa, Lukas Bringolf Hallau

7.80 54.-

ITALIEN / TOSCANA

Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terrabianca 2016

8.50 58.-

SPANIEN / RIBERA DEL DUERO

Valduero Reserva DO, Bodegas Valduero SA 2015/2016

10.50 69.-

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		26.50
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli. Dazu unsere feine Wildrahmsauce.		
Försterteller		31.50
Pastetli gefüllt mit einer schönen Auswahl verschiedener Pilze an kräftiger Weinrahmsauce. Dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli.		
Rehpfefferteller Jägerart		32.50
garniert mit Speckstreifen, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons. Dazu hausgemachte Eierspätzli.		
auf Wunsch mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni		5.-
Hubertusteller		40.50
Rehgeschnetzeltetes an einer sämigen Wildrahmsauce mit Trauben. Serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni.		
Rehschnitzel «Mirza»	Teller	43.-
Zarte Rehschnitzel mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Wildrahmsauce.	Platte	49.-
Rehrücken	ab 2 Personen, pro Pers.	62.-
mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und einer reichen Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere feine Wildrahmsauce.		