

Unsere Wildkarte

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe 9.5

Creemige Suppe aus frischem Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen.


Nüsslisalat 18


Kombiniert mit einer Auswahl an Feldsalat, gebratenen Steinpilzen, Speck, Granatapfelkernen und einem Walnuss-Dressing.


Wildterriner 14.50


Hausgemachte Wildterriner aus Reh und Hirsch, serviert mit einem süss-säuerlichen Preiselbeer-Chutney.


Hauptgerichte

-  **Rehpfeffer «Jägerart» 24.50**
Fein gewürzter Rehpfeffer, garniert mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln. Serviert mit Rotkohl oder Rosenkohl, glasierten Maroni und hausgemachten Butterspätzli.

-  **Rehschnitzel „Mirza“ 32.50**
Zartes Rehschnitzel in einer Wildrahmsauce mit Steinpilzen. Serviert mit Rotkohl, Kastanien, Rosenkohl, Birne, Preiselbeeren und hausgemachten Butterspätzli.

-  **Hirsch-Entrecôte 28.50**
Saftiges Hirsch-Entrecôte mit einer delikatsten Wacholder-Gin-Sauce. Serviert mit, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Maroni und hausgemachten Butterspätzli

-  **Wildgeschnetzeltes 25**
Zartes geschnetzeltes Reh- oder Hirschfleisch, verfeinert mit Calvados-Apfelstückchen. Serviert mit hausgemachten Butterspätzli und einer Auswahl an Wildbeilagen.

-  **Rehrücken „Baden-Baden“ 56**
Im Ofen gebratener Rehrücken mit feiner Wildrahmsauce. Serviert mit hausgemachten Butterspätzli und einer Auswahl an Wildbeilagen.

Vegetarisch

Kürbis-Risotto

22

Cremiges Risotto mit Kürbis und aromatischen Waldpilzen,
verfeinert mit gehobeltem Parmesan und Trüffel-Öl.

Herbst-Salat

13.5

Salat mit frischen Kräutern gemischt mit Feigen,
karamellisierten Nüssen und gratiniertem Ziegenkäse.
Dazu ein Ahorn-Balsamico-Dressing.

Dessert

Vermicelles mit Meringue und Rahm

8

Maronipüree durch die Presse gedrückt, serviert mit
knusprigem Meringue und frischem Schlagrahm.

Apfelkuchen mit Vanilleglace

9.50

Knusprig ausgebackener Apfelkuchen, bestäut mit Zimt und
dazu eine Kugel Vanilleglace.