

Unsere Wildkarte

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe 9.5

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

Nüsslisalat 16.5

Kombiniert mit einer Auswahl an Feldsalat, gebratenen Steinpilzen, Speck, Ei und gerösteten Walnüssen.

Wildterriner 19.50

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

Hauptgerichte

Rehpfeffer «Jägerart» 28.50

Garniert mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln. Serviert mit Rotkohl oder Rosenkohl, glasierten Maroni und hausgemachten Butterspätzli.

Rehschnitzel „Mirza“ 34

In einer Wildrahmsauce mit Steinpilzen. Serviert mit Rotkohl, Kastanien, Rosenkohl, Birne, Preiselbeeren und hausgemachten Butterspätzli.

Hirsch-Entrecôte 31.50

Mit einer delikaten Wacholder-Gin-Sauce. Serviert mit Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni und Röstikroketten.

Rehgeschnetzeltes „Calvados“ 28

Verfeinert mit Calvados-Apfelstückchen. Serviert mit hausgemachten Butterspätzli und Rotkraut.

Wildschwein-Entrecôte

 Mit Rotwein-Wildjus. Serviert mit Kartoffelgratin, Rosenkohl und Preiselbeer-Birne.

Rehrücken „Baden-Baden“

56

Im Ofen gebratener Rehrücken mit feiner Wildrahmsauce.
Serviert mit hausgemachten Butterspätzli und
einer Auswahl an Wildbeilagen.

Dessert

Vermicelles „Herbst“

11.5

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

Apfelkuchen mit Vanilleglace

9.50

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

Schokoladen-Tarte „Wald & Beere“

12.5

Aus dunkler Schokolade, dazu Waldbeeren und Vanilleglace.