

## Wild- Gourmet- Menü

1. geräuchertes Reh Carpaccio  
mit Randen- Meerrettich-Sorbet



2. Wildkraftbrühe mit Wachtel- Ei



3. Wild- Cannelloni  
in Baumnuss- Sauce

oder

3. Baumer Zander gebraten  
auf Zwiebel - Konfit



4. Wildschwein-Rücken  
mit Trüffelsauce  
Saison Gemüse  
Rosmarin- Laugen- Galetten  
oder

4. Barschfilet gebraten  
auf Apfel- Wirsinggemüse  
und Hirsch- Trockenfleischspänen  
Kartoffel- Kürbis- Kreation



5. Käse Auswahl  
oder

5. Dessertüberraschung

### Weinbegleitung

Tavel Rosé  
Dom Mordorée (F)

Süsser Starker  
Sherry-Wein, Stucki

Pinot noir  
Schloss Teufen

Regent  
Gehring Freienstein

Adenzia  
Nero d' avola, Shiraz (I)

Monte do Castanheiro  
Q. do Zambujeiro (P)

Sioneta  
Süsswein Mallorca

Menü Komplet: Fr. 95.00

Mit Weinbegleitung Fr. 127.00

Menü 3 Gänge nach Wahl Fr. 75.00

Mit Weinbegleitung Fr. 95.00

## Kalte Vorspeisen

*geräucherter Barsch aus Balterswil* Fr. 21.50  
*lauwarm mit Apfelsalat*

*geräuchertes Reh Carpaccio* Fr. 17.50  
*Randen- Meerrettich- Sorbet*

*lauwarmes Formaggini aus Bäretswil mit Honig* Fr. 15.50  
*Hobelfleisch vom Wild und Blattsalat*

*Kürbis Variation* Fr. 15.50  
*Kürbis-Mousse, marinierter Kürbis und Kürbis- Sorbet*

## Suppen

*Wildkraftbrühe mit Wachtel- Ei* Fr. 11.50  
*mit Cognac abgeschmeckt*

*Kürbiscrèmesuppe* Fr. 13.50  
*sämige Suppe aus Kürbis, mit Kürbiskernöl*  
*in seiner Schale serviert*

## Salate

*Nüsslisalat* Fr. 12.80  
*mit Ei*

*mit Speck, Crouton und Ei* Fr. 15.50

*Mini-Salat im Glas* Fr. 8.80  
*mit mariniertem Kürbis, Blattsalat und Wildtrockenfleisch*

*Jägersalat* Fr. 18.50  
*mit Rehstreifen und Feigen, auf buntem Blattsalat*

## Warme Vorspeisen

*glacierter Wildschweinbauch  
auf Belugalinsen* Fr. 14.50

## Hausspezialitäten

*pochiertes Zanderfilet Duo* Fr. 48.50  
*pochiert in Weisswein mit Knusper- Pralinen  
schwarzer Reis*

*Vegetarischer Herbstteller* Fr. 32.50  
*die feinsten Genüsse des Herbstes  
Saison - Gemüse, Pilze, Früchte und Beilagen*

*Wild -Hackkugeln mit Pilzen* Fr. 26.50\*  
*würzige Hackkugeln mit Waldpilzen in Rahmsauce  
Rotkraut, Marroni und Spätzli*

*Pfeffer Potpourri* Fr. 42.00  
*Reh-, Hirsch- und Wildschweinpfeffer  
in separatem Töpfchen serviert,  
mit den dazu passenden Beilagen*



## Reh- Gerichte

*Aus regionaler Jagd*

**Rehrückenfilet „Grand Veneur“ (Plattengericht) pro Person Fr. 62.50**  
*die Krönung des Herbstes!*  
*mit feinen Saucen*  
*Herbstgemüse und Spätzli*

**Geräuchertes Reh-Hüftli Fr. 46.50**  
*Portwein-Jus*  
*auf marinierten Pilzen*  
*Kartoffel-Kürbis-Kreation*

**Rehschnitzel „Kleopatra“ Fr. 45.50\***  
*zarte Rehschnitzel mit Feigen und Honig- Balsamico-Sauce*  
*Rotkraut, Marroni und Spätzli*

**Rehpfeffer nach Grossmutter Art Fr. 32.90\***  
*nach altem Rezept zubereitet.*  
*Rotkraut, Maroni und Spätzli*

**Reh- Haxe Fr. 38.50**  
*geschmort in Rotweinsauce*  
*Kartoffelstock*

**Rehgeschnetzeltetes Diana Fr. 38.50\***  
*in Orangenrahmsauce*  
*Rotkraut, Maroni und Spätzli*



## Wildschwein Gerichte

*Aus regionaler Jagd*

### ***Wildschwein- Pfeffer***

*speziell gebeizt, in kräftiger Sauce ohne Blut  
Saisongemüse und Kartoffelstock*

*Fr. 32.90\**

### ***Wildschwein Rücken mit Trüffelsauce***

*rosa gebraten mit würziger Trüffelsauce  
Saisongemüse und Rosmarin- Laugen- Galetten*

*Fr. 52.50*

### ***Wildschwein- Knusper- Schnitzel***

*in Knusper- Panade  
Pommes frites*

*Fr. 39.50\**

### ***Wildschwein-Braten***

*in kräftiger Rotwein-Sauce  
mit Kartoffel- Stock*

*Fr. 37.50\**

Die mit \* bezeichneten Gerichte können auch Kleiner bestellt werden. Reduktion Fr.5.00

Da wir nur Wildtiere aus regionaler Jagd verwenden, die wir auch selbst verarbeiten, ist es möglich, dass nicht immer alle Gerichte zur Verfügung stehen. Wir bitten Sie um Verständnis!



*Sika Hirsch, wildlebend vom Randen- Gebiet (SH/D)  
und Wil bei Rafz*

*Ergänzt mit Damhirsch aus Schweizer Zucht*

***Hirschrückenfilet Pilzkruste***

*rosa gebraten, Portwein-Jus  
Saisongemüse und Spätzli*

*Fr. 52.50*

***Hirsch- Ragout in Sauerrahm***

*speziell mariniertes Hirschfleisch in  
leichter Sauerrahmsauce, Saisongemüse  
und Rahm- Polenta*

*Fr. 36.00*

***Hirschschnitzel „Grappa“***

*zarte, rosa gebratene Hirschschnitzel  
mit aromatischer Grappa-Sauce  
Rotkraut, Marroni und Spätzli*

*Fr. 44.50\**

***Hirschgeschnetztes «Steinpilz»***

*kurz gebraten in Steinpilzsauce  
Rotkraut, Maroni und Spätzli*

*Fr. 39.50*