

Wild- Gourmet- Menü

1. geräuchertes Reh Carpaccio
mit Randen- Meerrettich-Sorbet



2. Wildkraftbrühe mit Wachtel- Ei



3. Wild- Cannelloni
in Baumnuss- Sauce

oder

3. Entenleber Terrine
Quitten-Konfit, schwarze Nüsse



4. Hirschrücken "Kürbis"
auf Kürbispüree
Saison Gemüse
Kartoffel-Kürbis- Kreation
oder

4. Baumerzander gebraten
auf Apfel- Wirsinggemüse
und Hirsch- Trockenfleischspänen
schwarzer Reis



5. Käse Auswahl
oder

5. Dessertüberraschung

Weinbegleitung

Tavel Rosé
Dom Mordorée (F)

Süsser Starker
Sherry-Wein, Stucki

Pinot noir
Schloss Teufen

Dolce Vita
Weingut Lienhard

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

Entenleber Terrine «Martin» Fr. 26.50
Quitten- Konfit, schwarze Nüsse
Brioche

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 mit Ei Fr. 12.80
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

hausgemachte Wild- Cannelloni
Baumnusssauce

Fr. 15.50

Hauspezialitäten

pochiertes Zanderfilet Duo
pochiert in Weisswein mit Knusper- Pralinen
schwarzer Reis

Fr. 48.50

Vegetarischer Herbststeller
die feinsten Genüsse des Herbstes
Saison - Gemüse, Pilze, Früchte und Beilagen

Fr. 32.50

Wild -Hackkugeln mit Pilzen
würzige Hackkugeln mit Waldpilzen in Rahmsauce
Rotkraut, Marroni und Spätzli

Fr. 26.50*

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

Fr. 42.00



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 Thurgauer Art Fr. 45.50*
*zarte Rehschnitzel mit Apfel- Mostsauce
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 Saltimbocca

*Saisongemüse
Rahmpolenta*

*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 «Kürbis»
auf Kürbispuree, Portweinjus
Saison- Gemüse
Kartoffel-Kürbis- Kreation

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**

Hirschgeschnetzelttes «Steinpilz»
kurz gebraten in Steinpilzsauce
Rotkraut, Maroni und Spätzli

Fr. 39.50