

Herbst- Menü

1. *Reh- Carpaccio*
mariniert
Randen- Meerrettich- Sorbet



2. *Eierschwämmchen- Schaumsuppe*
luftige Crèmesuppe



3. *gebeizter Saibling*
mit Apfelsalat,
Wildtrockenfleisch, Frischkäse- Mousse

oder

3. *glacierter Wildschweinbauch*
auf Belugalinsen



4. *Reh- Koteletts*
auf Pastinakenpüree
Rosmarin-Laugen- Galetten
oder

4. *Zanderfilet im Kürbiskern- Mantel*
Kürbisgemüse
schwarzer Reis



5. *Käse Auswahl*
oder

5. *Dessertüberraschung*

Weinbegleitung

Compleo rose
Staatskellerei

Pinot gris
Lienhard, Teufen

Muscat
Bachmann, Stäfa

Pinot noir Ost
Kloten

Costamadre DOC
Batzella(Toskana)

Riesling alte Reben
C. Loewen (D)

Ch. Lange- Réglat
Sautern (F)

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

gebeizter Saibling Fr. 19.50
mit Apfelsalat, Wildtrockenfleisch, Frischkäse- Mousse

geräuchertes Reh Carpaccio Fr. 17.50
Randen- Meerrettich- Sorbet

Suppen

Wildkraftbrühe mit Wachtel- Ei Fr. 12.80
mit Cognac abgeschmeckt und Knusper- Ei

Eierschwämmchensuppe Fr. 13.50
sämige Suppe mit Schaumkrone
Wild- Zigarre

Salate

Wildkräutersalat Fr. 12.50
mit Ziegenfrischkäse und Trockenfleisch- Hobel Fr. 15.50

Jägersalat Fr. 18.50
mit Reh - Hirschstreifen und Feigen, auf buntem Blattsalat

Warme Vorspeisen

glacierter Wildschweinbauch Fr. 16.50
auf Belugalinsen

«Klassiker»

<i>Vegetarischer Herbststeller</i> <i>die feinsten Genüsse des Herbstes</i> <i>Saison - Gemüse, Pilze, Früchte und Beilagen</i>	<i>Fr. 33.50</i>
<i>Rehpfeffer nach Grossmutter Art</i> <i>nach altem Rezept zubereitet.</i> <i>Rotkraut, Marroni und Spätzli</i>	<i>Fr. 34.50*</i>
<i>Wildschwein- Pfeffer</i> <i>speziell gebeizt, in kräftiger Sauce ohne Blut</i> <i>Herbstgemüse und Kartoffelstock</i>	<i>Fr. 34.50*</i>
<i>Hirsch- Ragout in Sauerrahm</i> <i>speziell mariniertes Hirschfleisch in</i> <i>leichter Sauerrahmsauce, Herbstgemüse</i> <i>und Rahm- Polenta</i>	<i>Fr. 34.50*</i>
<i>Pfeffer Potpourri</i> <i>Reh-, Hirsch- und Wildschweinpfeffer</i> <i>in separatem Töpfchen serviert,</i> <i>mit den dazu passenden Beilagen</i>	<i>Fr. 42.50</i>
<i>Wild -Hackkugeln mit Pilzen</i> <i>würzige Hackkugeln mit Waldpilzen in Rahmsauce</i> <i>Rotkraut, Marroni und Spätzli</i>	<i>Fr. 28.50*</i>
<i>Wild- Bratwurst</i> <i>mit Zwiebelsauce</i> <i>Rösti</i>	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Wildschwein-Braten</i> <i>in kräftiger Rotwein-Sauce</i> <i>mit Kartoffel- Stock</i>	<i>Fr. 37.50*</i>

Hausspezialitäten

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

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

Reh- Haxe Fr. 38.50
geschmort in Rotweinsauce
Kartoffelstock

Rehgeschnetzeltetes «Diana» Fr. 38.50*
in Orangenrahmsauce
Spätzli

Wildschwein- Saltimbocca Fr. 41.50*
Herbstgemüse
Rahm- Polenta

Hirschrückenfilet Asam- Pfefferkruste Fr. 52.50
Portweinjus
Herbstgemüse
Kartoffel-Kürbis- Kreation

Hirschschnitzel „Grappa“ Fr. 44.50*
zarte, rosa gebratene Hirschschnitzel
mit aromatischer Grappa-Sauce
Rotkraut, Marroni und Spätzli

Hirschgeschnetzeltetes «Steinpilz» Fr. 39.50
kurz gebraten in Steinpilzsauce
Rotkraut, Marroni und Spätzli

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