

Herbst- Menü

1. Eierschwämmchen- Schaumsuppe
luftige Crèmesuppe



2. Reh- Carpaccio
mit Randen- Meerrettich- Sorbet



3. Zander Tartar
würziger Tartar vom Zander
mit farbenfroher Karottenvariation

oder

3. glasierter Wildschweinbauch
auf Belugalinsen



4. Duo vom Hirsch
Rückenfilet mit Asampfefferkruste
und seinem Ragout
Kartoffel- Kürbis- Kreation
oder

4. Saiblingsfilet im Kürbiskern- Mantel
Kürbisgemüse
schwarzer Reis



5. Käse Auswahl
oder

5. Dessertüberraschung

Weinbegleitung

Pinot gris
Lienhard, Teufen

Compleo rose
Staatskellerei Zürich

Muscat
Bachmann, Stäfa

Pinot noir Ost
Kloten

Wolfensberger
Cabernet Sauvignon, Merlot
Australien

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

- Zander Tartar* *Fr. 19.50*
würziger Tartar vom Zander
mit farbenfroher Karottenvariation
- Trüffel- Vitello vom Wildschwein* *Fr. 19.50*
sanft gegartes Wildschwein
mit lauwarmer Trüffelsauce
- 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 Herbstteller</i> <i>die feinsten Genüsse des Herbstes</i> <i>Saison - Gemüse, Pilze, Früchte und Beilagen</i>	<i>Fr. 35.00</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! (Tellergericht) Fr. 58.50

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

Rehgeschnetzelttes «Diana» Fr. 38.50*

in Orangenrahmsauce
Spätzli

Wildschwein- Saltimbocca Fr. 41.50*

Herbstgemüse
Rahm- Polenta

Duo vom Hirsch Fr. 54.50

Hirschrücken mit Asam- Pfefferkruste
und seinem Ragout
Kartoffel-Kürbis- Kreation

Hirschschnitzel „Grappa“ Fr. 44.50*

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

Hirschgeschnetzelttes «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