

Kalte Vorspeisen

Reh- Tartar

mariniert, geräuchert, Sauerrahm
Randen- Sorbet

Fr. 22.50

Karotten- Tartar

aus geschmorten Karotten
Toast

Fr. 19.50

Suppen

Wildkraftbrühe mit Wachtel- Ei

mit Cognac abgeschmeckt und Knusper- Ei

Fr. 13.80

Kürbiscremesuppe

Fr. 12.50

Salate

Nüsslsalat Chef

mit Speck, Ei und Croutons

Fr. 17.00

Jägersalat

mit Wildstreifen und Feigen, auf buntem Blattsalat

Fr. 21.50

«Klassiker»

Rehpfeffer nach Grossmutter Art

nach altem Rezept zubereitet.
Herbstgemüse und Spätzli

Fr. 39.50°

Wildschwein- Pfeffer

speziell gebeizt, in kräftiger Sauce ohne Blut
Herbstgemüse und Kartoffelstock.

Fr. 39.50°

Hirsch- Ragout in Sauerrahmsauce

Herbstgemüse
Polenta

Fr. 39.50°

Pfeffer Potpourri

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

Fr. 44.50

Reh- Gehacktes

Hörnli
Öpfelmues

Fr. 29.50

Vegetarischer Herbstteller

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

Fr. 38.00



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Hausspezialitäten

Rehrücken „Grand Veneur“

die Krönung des Herbstes
mit feinen Saucen
Herbstgemüse und Spätzli

(Tellergericht)

Fr. 59.50

Rehschnitzel „Kleopatra“

zarte Rehschnitzel mit Feigen und Honig- Balsamico-Sauce
Herbstgemüse und Spätzli

Fr. 49.50°

Reh- Haxe

geschmort in Rotweinsauce
Kartoffelstock

Fr. 39.50

Reh- Spiessli

Wirz- Gemüse
Rahm- Polenta

Fr. 44.50

Wildschwein Rücken mit Trüffelsauce

Herbstgemüse
Kartoffelstock

Fr. 54.50

Wildschwein- Knusper- Schnitzel

Kürbis- Kartoffel- Gnocchi

Fr. 44.50

Hirschschnitzel „Grappa“

mit aromatischer Grappa-Sauce
Herbstgemüse und Spätzli

Fr. 48.50°

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



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »