

Kalte Vorspeisen

Reh- Carpaccio

mariniert, geräuchert, Sauerrahm

Randen- Sorbet

Fr. 22.50

Suppen

Kürbiscremesuppe

Fr. 13.50

Salate

Nüsslisalat Chef

mit Speck, Ei und Croutons

Fr. 17.50

Jägersalat

mit Wildstreifen und Feigen, auf buntem Blattsalat

Fr. 21.50

Warme Vorspeise:

Wildschwein-Bauch BBQ

auf Sherry- Linsen

Fr. 15.50



« 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 (*). »

«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

Hirsch Gschnetzelttes Steinpilz

Herbstgemüse

Spätzli

Fr. 41.50

Vegetarischer Herbststeller

die feinsten Genüsse 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 (*). »

Hausspezialitäten

Rehrücken „Grand Veneur“

die Krönung des Herbstes
mit drei Saucen
Herbstgemüse und Spätzli

(Tellergericht)

Fr. 61.00

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- Hüftli mit Portwein- Jus

Wirz- Gemüse
Dinkel Nudeln

Fr. 44.50

Wildschwein Rücken mit Trüffelsauce

Herbstgemüse
Kartoffelstock

Fr. 55.50

Hirschschnitzel Preiselbeersauce

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 (*). »