Kalte Vorspeisen

Reh- Carpaccio — Fr. 22.50
mariniert, geräuchert, Sauerrahm
Randen- Sorbet

Geräuchertes vom Wild — Fr. 19.50
Süss-saures Gemüse

Wild- Räucherwürstchen — Fr. 11.50
Kürbis- Ketchup

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 — Fr. 15.50
auf Sherry- Linsen

« 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 — Fr. 39.50°
nach altem Rezept zubereitet.
Herbstgemüse und Spätzli

Wildschwein- Pfeffer — Fr. 39.50°
speziell gebeizt, in kräftiger Sauce ohne Blut
Herbstgemüse und Kartoffelstock

Hirsch- Ragout in Sauerrahmsauce — Fr . 39.50°
Herbstgemüse
Polenta

Pfeffer Potpourri — Fr. 44.50
Reh-, Hirsch- und Wildschweinpfeffer
in separatem Töpfchen serviert,
mit den dazu passenden Beilagen

Perlhuhn- Brust vom Schloss Teufen — Fr. 56.50
Williams- Birne
Laugen- Galette

Vegetarischer Herbstteller — Fr. 38.00
die feinsten Genüsse des Herbstes
Saison - Gemüse, Pilze, Früchte und Beilagen

« 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 *(Tellergericht)* *Fr. 61.00*
mit drei Saucen
Herbstgemüse und Spätzli

Rehschnitzel „Kleopatra“ *Fr. 49.50°*
zarte Rehschnitzel mit Feigen und Honig- Balsamico-Sauce
Herbstgemüse und Spätzli

Reh- Haxe *Fr. 39.50*
geschmort in Rotweinsauce
Kartoffelstock

Reh- Hüftli mit Portwein- Jus *Fr. 44.50*
Wirz- Gemüse
Dinkel Nudeln

Wildschwein Rücken mit Trüffelsauce *Fr. 55.50*
Herbstgemüse
Kartoffelstock

Hirschschnitzel Preiselbeersauce *Fr. 48.50°*
Herbstgemüse und Spätzli

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 (*). »