

Wild

(Servieren wir Ihnen gerne bis 20.30 Uhr)

Vorspeisen

Jägersalat

Himbeeressig - Vinaigrette /
Wildschwein - Rohschinken / Wachtelspiegelei
Fr. 12.—

Eierschwämmli

Speck / Trauben / Baumnuss / Radicchio
Fr. 11.50

Hirsch - Carpaccio

Kürbispesto / Parmesan
Fr. 15.—

Suppen

Kürbis-Cappuccino

Fr. 9.50

Wild-Rahmsuppe / Herbsttrompeten

Fr. 9.50

Fleischdeklaration

Reh : Thurgau
Hirsch : Deutschland
Wildschwein : Deutschland

Hauptgänge

Herbstlicher Vegi-Teller

Spätzli / Pilz-Rahmsauce / Pfirsich
Blaukraut / Marroni / Rosenkohl / Schwarzwurzeln
Fr. 22.50 / 15.— kleinere Portion

Rehpfeffer „Traditionell“ ***

Zimtbirne / Preiselbeeren
Fr. 32.— / 21.50 kleinere Portion

Rehgeschnetztes ***

Waldpilze / Pfirsich
Fr. 36.— / 24.— kleinere Portion

Rehschnitzel ***

Cognac-Rahmsauce / gebratene Apfelscheibe
Fr. 40.— / 27.— kleinere Portion

Glasierte Hirsch - Haxen ***

Sous vide gegart
Eierschwämmli / Speck / Trauben
Fr. 32.— / 21.50 kleinere Portion

***** zu diesen Fleischgerichten servieren wir Ihnen:**

Spätzli / Blaukraut / Marroni / Rosenkohl

Ab 2 Personen

Rehrücken

Pilz-Rahmsauce /
Spätzli / herbstliches Gemüse-Bouquet
Fr. 56.-- pro Person

Alle Preise inkl. 7,7 % Mwst.

Dessert

Portion Vermicelles
Fr. 8.50 / 6.— halbe Portion

Coupe Nesselrode
(Vermicelles mit Vanilleeis)
Fr. 11.— / 7.50 halbe Portion

Stellen Sie sich Ihre Dessert-Kreation
nach belieben zusammen!
Die unten aufgeführten Desserts,
sind in kleinen Mengen erhältlich.

Birnen - Sorbet
Fr. 3.50
mit Prosecco
Fr. 4.50

Panna - Cotta / Himbeersauce
Fr. 3.50

Marroni - Schaum
Fr. 3.50

Zwetschgen - Parfait
Fr. 3.50

Alle Preise inkl. 7,7 % Mwst.