

Wild auf Wild



Vorspeisen / Suppen

Herbstlicher Blattsalat

mit Trauben, Feigen, Pilzen und Croutons an Hausdressing



15.00

Suppe vom Hokaidokürbis

mit caramelisierten Kürbisstücken, Kernen und Kürbiskernöl
zusätzlich mit Trüffelöl



12.50

13.50

Vegetarische Wildkreation

Hubertusteller

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
karamalisierte Marroni und Birnen, Preiselbeerkonfitüre
an einer vegetarischen Rahmsauce



30.50

Wildspezialitäten

Rehrücken

53.00

Rehrücken an Schoko-Chili-Sauce

55.00

Rehschnitzel

42.50

Rehschnitzel in Kürbiskernpanade

45.00

Rehgeschnetzelt

42.50

alle Wildspezialitäten werden mit Talisker-Wildrahmsauce
und einer Kreation unserer Wildbeilagen serviert
(Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamalisierten Marroni
und Birnen-Preiselbeerkonfitüre)

Rehschnitzel Jäger-Art

44.00

an einer Champignons-Speck-Essiggurkensauce
mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl

Unsere Weinempfehlung zu den Wildspezialitäten

MONTAÑA FINCA EL FARAÓN 2019

100 % Maturana tinta / 20 Meses

Intensives Granatrot mit Aromen von Kirsche, Brombeere und
gerösteten Gewürzen wie Lakritz. Am Gaumen mit balsamischen und würzigen
Noten strukturiert, warm und mit einem anhaltenden Abgang und ausgeprägten
weichen Tanninen.

1 dl CHF 8.50 / 7.5 dl CHF 58.00

