

Trari trara das Wild ist da.....

Vorspeisen

Marroni-Schaumsüppchen mit Absinth verfeinert

CHF 10.—

Wildravioli begleitet von einem hausgemachten Kürbiskern-Pesto

CHF 13.—

Wildterrine mit einer Schalottenkonfi und Hasenfiletstreifen mit Pilzragout auf Nüsslersalat mit Kürbis sweet and sour

CHF 18.—



Hauptgerichte

	Portion	½ Portion
Rehschnitzeli auf einer Eierschwammsauce	CHF 37.—	/ 29.—
Reh- , Hirsch- oder Gemspfeffer (je nach Saison)	CHF 26.—	/ 19.—
Rehrücken ab 2 Personen (nur auf Voranmeldung)	CHF 54.—	pro Person
Rehgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce	CHF 33.50	26.—
Hirschentrecôte an einer Ginrahmsauce	CHF 34.—	
Rehfiletmedaillons auf einem Johannisbeer-Porto-Jus	CHF 42.—	
Wildschweinentrecôte auf einer Rosa-Pfeffersauce	CHF 38.—	29.—
Gebratenes Perlhuhn auf einer Baumnuss-Rahmsauce	CHF 36.—	

Beilagen

Hausgemachte Spätzli oder Butternudeln,
Rosenkohl mit Speck, Hausgemachtes Rotkraut mit Marroni,
halber Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, halbe Birne gefüllt mit
hausgemachtem Kürbis Chutney

Wildmenu

Hausgemachtes Marroni-Schaumsüppchen mit Absinth verfeinert
oder Wildravioli mit einer hausgemachten Kürbiskern-Pesto



Rehschnitzeli auf einer Eierschwammsauce
Hausgemachte Spätzli
Rosenkohl, halbe Birne, halber Apfel
Rotkraut mit Marroni

Coupe Nesselrode

CHF 49.—

CHF 55.— für den grossen Appetit