

Wild in den Herbst

Liebe Gäste

Unser Wild beziehen wir, soweit möglich, aus der Region,
passend dazu feine Raclettekäse aus der Chäsigraben zur Vollendung.

Ausserdem legen wir sehr viel Wert auf "unser Koch und sein Handwerk", d.h.
viele selbstgemachte Produkte und Kochen mit möglichst regionalen Produkten
und ohne Geschmacksverstärker.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Wir starten mit

Cremige Kürbissuppe

On the top-Rahm, Kürbiskerne und Kürbiskernöl

10.50

Nüsslisalat, garniert mit Ei, hausgemachten Brotchips, Speck
und französischem Dressing

14.50

Wildschweinschinken mit Thymian-Birnen-Chutney und Brioche

15.50

Hausgemachte Terrine vom Fasan, garniert mit frischem Salat
und Steiermarksches Kürbiskernöl

15.50

Unsere g'luschtigen Hauptgänge

Es werden alle Hauptgänge mit Rotweinbirne und Preiselbeeren serviert

Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Rosenkohl

27.50

Hirsch Stroganoff mit Quarkpizokel

34.50

Wildschweinentrecôte aus der Grillpfanne
mit Rosmarin-Kartoffelgratin
und Preiselbeer-Rotkraut

36.50

Wenn Sie Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen haben, sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. 7.7% / Take Away 2.5 %

Rehschnitzel "Mirza", an hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni
36.50

Gebratene Fasanenbrust im Speckmantel mit Rahmwirsing
und Schupfnudeln
29.50

Rehgeschnitzeltes "Hirschen Art"
mit hausgemachtem Kürbis-Kartoffel-Rösti
34.50

Hirschburger (150g Hirschhackfleisch, Salat, getrüffelte Mayonnaise, Tomaten,
Spiegelei, geräucherter Raclette Käse und Röstzwiebeln)
dazu pikante hausgemachte Kartoffelecken
26.00

Heisse Stein

Hirsch- oder Rehentrecôte

Saucen: Wildrahmsauce, Curry-Paprika Sauce, Schnittlauchsmand

Wählen Sie aus einer Beilage: Pommes Frites, Hausgemachte Spätzli,

Quarkpizokel, Gemüse oder hausgemachte Rösti

42.50

Auch ohne Fleisch ganz Wild

Kürbisrisotto mit Ruccola und Parmesan
24.50

Quarkpizokel mit Knoblauchspinat in Tegernfelder Weissweinsauce und
Raclette Käse überbacken
25.00

Hausgemachte Kürbis-Kartoffel Rösti mit Raclette Käse und Spiegelei
21.50

Unsere hausgemachten Desserts

Kaiserschmarrn mit Rosinen
und warmem Zwetschgenkompott
12.50

Kürbisbisquit mit Marronipüree
und Amaretto-Wildkirschenragout
13.00

Zitronensorbet mit Gin und Wacholder
12.50