

Herbstträume

Herbsttraum

*Wild-Terrine mit Selleriesalat
Sauce Cumberland
Toast und Butter*


*Wildkraftbrühe Wildfleisch
und Gemüsebrunoise*

*Reh-Entrecôte vom Grill
auf Porto-Preiselbeerjus
Rotkraut und Maronen
hausgemachte Spätzle*

*Zwetschgen in Rotwein
mit Vanilleeis*

Fr. 70.00 p. Gast

Wildspezialitäten



Vorspeisen

Kürbiscremesuppe	Fr.	7.00
Wildkraftbrühe mit Wildfleisch und Gemüsebrunoise	Fr.	9.50
Hirschfilet Streifen gebraten auf Nüsslisalat an Balsamico-Preiselbeer-Dressing	Fr.	19.50
Wild-Terrine Selleriesalat Sauce Cumberland	Fr.	18.50

Hauptgerichte

Rehschnitzel Mirza mit frischen Eierschwämmchen an Wild-Rahmsauce	Fr.	42.00
Rehpfeffer nach Jäger Art mit Speck, Croutons und frischen Champignons	Fr.	34.50
Reh-Geschnetzeltes an feiner Wildrahmsauce mit frischen Edelpilzen	Fr.	39.50
Zarte Hirschfilet auf einer Wildpfefferrahmsauce	Fr.	42.50
Rehrücken-Entrecôte mit frischen Eierschwämmchen an einer Wildrahmsauce	Fr.	50.50
Vegetarischer Herbstteller	Fr.	28.50
Feinster Rehrücken „Baden-Baden“ mit frischen Eierschwämmchen an einer Rahmsauce serviert ab 2 Gästen, pro Gast	Fr.	60.00

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen:
Preiselbeer-Apfel, Rotkraut, glasierte Maronen sowie
hausgemachte Knöpfli

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:

Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis	Fr.	9.50
Vermicelles Nesselrode	Fr.	9.50