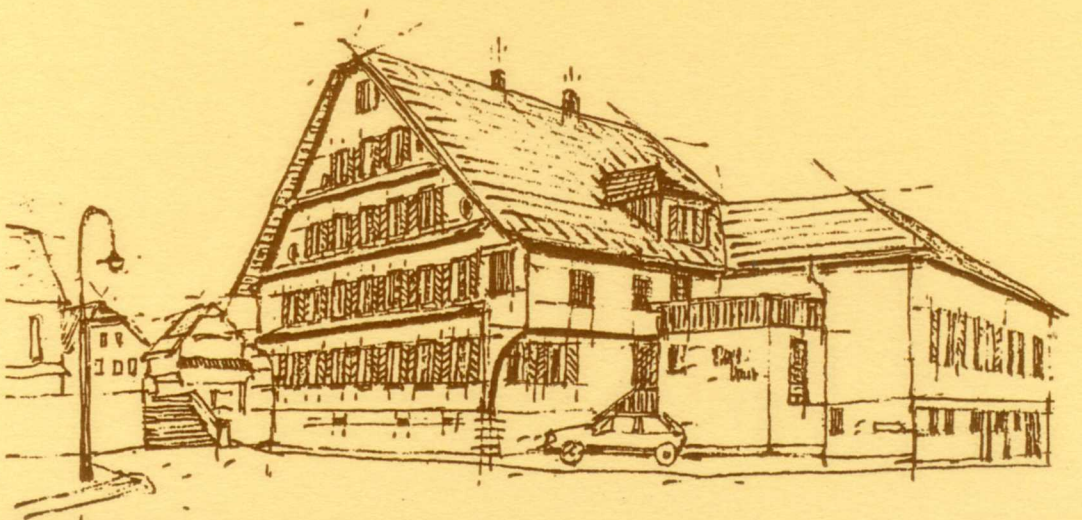




Wild-Karte



Vorspeisen

<i>Nüsslisalat mit gehacktem Ei</i>	7.50
<i>Waldpilzcocktail (verschiedene Saisonsalate mit sautierten Waldpilzen)</i>	11.00
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Sahnehäubchen</i>	7.00
<i>Pilzpastetli mit Weissweinsauce und frischen Kräutern</i>	11.00
<i>Wildterrine mit Sauce Cumberland und frischen Trauben</i>	9.00

Hauptgerichte

Rehpfeffer „Ochsen Art“ <i>(hausgebeizter Rehpfeffer, frische Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und verschiedene Früchte)</i>	25.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce <i>(sautierte, zarte Rehschnitzel mit hausgemachten, frischen Spätzli und diverse typische Wildbeilagen)</i>	28.00
Försterteller <i>Pastetli gefüllt mit Waldpilzen und frischen Kräutern an Weissweinsauce, dazu alle Wildbeilagen</i>	24.00
Pilzragout <i>(assortierte Pilze mit feinem Risotto)</i>	16.00
Rehrücken mit „Überraschung“ <i>Das beste Stück vom Reh! An sämiger Wildrahmsauce, hausgemachte frische Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und diverse Früchte (ab zwei Personen auf Vorbestellung, oder fragen Sie den Service)</i>	44.00



Gourmetmenü

I. Wildterriner mit Sauce Cumberland



II. Kürbiscrèmesuppe mit Sahnehaubchen



III. Pilzpastetli mit Weisswein und Kräutern



IV. Rehrücken an sämiger Wildrahmsauce, hausgemachte frische Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien glasiert und diverse Früchte



V. Frische Rotweifeigen mit Zimteis und Rahm



65.00

Herbstdesserts

<i>Frühe Rotweifeigen mit Zimteis und Rahm</i>	11.00
<i>Vermicelles „Chantilly“ (ohne Eis, mit Rahm)</i>	8.00
<i>Coupe Nesselrode (mit Vanille- Eis, mit Rahm)</i>	9.00
<i>Apfelküchlein „Grossmutterart“</i>	
<i>(mit Zimtzucker, Vanilleglace, Vanillesauce und Rahm)</i>	10.50

Wild aus der Region

Der Chef empfiehlt dazu:

<i>Blauer Zweigelt Vinum Optimum</i>	1dl	7dl
	6.00	35.00

