

Wild & Zart

Bis Ende November bieten wir Ihnen feinste Wildspezialitäten an.
Die Rehe werden uns seit vielen Jahren von den
Jagdgesellschaften Berg und Birwinken geliefert.

Wildmenu

Gang für Gang ein Genuss und dazu je ein Glas Wein
aus unserem Weinkeller:

Wildterriner mit Steinpilzen, Selleriesalat und Cumberland sauce
Pinot blanc, Hofstatt, Südtirol

Steinpilzcrèmesuppe im Shot serviert
Magnum Lopez Cristobal, Crianza, Tempranillo, Cabernet, Merlot Spanien

Rehgeschnetztes an Holunder-Wildrahmsauce
Spätzli, Rotkohl, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel
Quinta da Sequeira, Reserva Douro, Portugal

Portweinglacé mit Birnenkompott und Schoko-Crumbles

*

Menu komplett CHF 67.--
mit Weinbegleitung plus CHF 23.--

inkl. 8% Mehrwertsteuer

Vorspeisen

| | |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| Kürbissuppe mit Rahmrosette und Kürbispaillette | CHF 10.50 |
| Steinpilzcrèmesuppe im Shot serviert | CHF 8.50 |
| Berger Nüsslisalat mit gehacktem Ei | CHF 10.50 |
| Nüsslisalat mit Pilzen, Speck und Croûtons | CHF 14.50 |
| Wildterrinerie mit Steinpilzen, Selleriesalat und Cumberlandsauce | CHF 15.50 |
| Winterrolle gefüllt mit Rehragout, dazu Mango-Chutney und Salat | CHF 16.50 |

Hauptgerichte

Mini

| | |
|------------------------------------------------------------|-------------------|
| Feinster Rehpfeffer nach traditioneller Art | CHF 33.50 / 26.50 |
| Zarte Rehschnitzel mit Eierschwämmli an Wildrahmsauce | CHF 39.50 / 30.50 |
| Rosa Rehrücken als Fächer angerichtet mit Wildrahmsauce | CHF 44.50 / 35.50 |
| Hirschfiletspitzen an rassisger Orangenpfeffersauce | CHF 39.50 / 30.50 |
| Geschmortes Wildschweinbäggli und Kotelett an Rotweinsauce | CHF 33.50 / 26.50 |

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glacierte Marroni, Rosenkohl und einen halben Apfel mit Preiselbeeren gefüllt.

Vegiteller

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glacierte Marroni, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren - Wildsauce auf Wunsch. | CHF 26.50 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

inkl. 8% Mehrwertsteuer

Unsere Spezialitäten

ab 2 Personen und mit etwas Geduld & Zeit für Genuss...

- Rehrücken - DAS traditionelle Wildgericht** p. Pers. CHF 55.--
Reich garnierte Platte mit vielen feinen und bunten Wildbeilagen! Wird am Tisch ausgelöst und tranchiert.
- Flambierte Hirschrückenmédaillons an Cognacrahmsauce** p. Pers. CHF 48.--
Werden vor Ihren Augen mit Cognac flambiert und mit den beliebten Wildbeilagen und hausgemachten Spätzli serviert.
- Wildplatte Hubertus - vo allem e chli...** p. Pers. CHF 49.--
Eine Auswahl von Rehschnitzel, Rehrücken, Hirschmédaillons und Wildschweinbäggli wird schön angerichtet mit allerlei Wildbeilagen, Wildrahmsauce und hausgemachten Spätzli am Tisch geschöpft.
- Das beliebte **Wildfondue** p. Pers. CHF 44.--
servieren wir Ihnen gerne auf Vorbestellung oder auf Anfrage je nach Auslastung der Küche.
200 Gramm Reh und Hirsch (von Hand geschnitten) sowie die unzähligen Saucen, Beigaben und Spätzli werden Sie begeistern!

Desserts

- Amaretto-Parfait mit gebrannten Mandeln und Rahm garniert CHF 12.50
- Crêpes Suzette mit Vanilleeis, am Tisch flambiert ab 2 /p. Pers. CHF 18.50
- Zimtrahmglacé mit warmen Zwetschgen Mini CHF 6.— CHF 10.50
- Vermicelles mit Meringue und Rahm Mini CHF 7.50 CHF 10.50
als Nesselrode mit Vanilleglacé Mini CHF 9.— CHF 12.50
- Portweinglacé mit Birnenkompott und Schoko-Crumbles CHF 11.50

inkl. 8% Mehrwertsteuer

Hauptgerichte ohne Wild

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Vegi: Rassiges Ananascurry mit Reis und Papadum | CHF 23.— |
| Nüsslissalat mit Ei, Pinienkernen und gebratenem Lammmentrecôte (ca. 100gr.) | CHF 24.— |
| Pouletbrüstchen aus Märwil an Chefsauce dazu Nudeln und Gemüse garnitur | CHF 27.— |
| Zanderknusperli mit Tartaresauce mit Reis und Broccoli | CHF 27.— |
| Schweinsschnitzel mit der beliebten Carl Boos Käuterbutter Pommes frites und Gemüse garnitur | CHF 29.— |
| Kalbssteak an Eierschwämmchensauce mit Spätzli und Gemüse garnitur | CHF 46.— |
| Rindsfiletsteak ca. 180 gr. an Orangenpfeffersauce mit Röstikroketten und Gemüse garnitur | CHF 48.— |

Während der Wildzeit steht nur eine kleine Auswahl an à la carte Gerichten auf unserer Karte. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir versuchen sie gerne zu erfüllen!

Fleischdeklaration

Wildschwein: Schweiz, Österreich, Deutschland

Hirsch: Neuseeland

Lamm: Australien

inkl. 8% Mehrwertsteuer