

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:

Wachtelterrinen auf Puy-Linsensalat an Preiselbeerdressing mit Kartoffelstroh
Assemblage blanc, Obrist, Gildewein

Klare Wildkraftbrühe mit Hirschfilet als Shot serviert
Pinot noir Zizers, Nüesch Balgach, Gildewein

Rehgeschnetzeltes an Aprikosen-Wildrahmsauce
Spätzli, Rotkohl, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel
Mas Becha, Barrique, Languedoc Roussillon

Parfait vom Ottenberger Wachtelei-Liqueur mit warmen Kirschen

*

Menu komplett CHF 69.--
mit Weinbegleitung plus CHF 21.--

inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Rahmrosette und Kürbispaillette	CHF 10.50
Klare Wildkraftbrühe mit Hirschfilet als Shot serviert	CHF 8.50
Berger Nüsslisalat mit gehacktem Ei	CHF 10.50
Nüsslisalat mit Pilzen, Speck und Croûtons	CHF 14.50
Wachtelterrinen auf Puy-Linsensalat an Preiselbeerdressing mit Kartoffelstroh	CHF 16.50
Geräucherter Wildschweinrohschinken mit Zwetschgen-Chili-Chutney und Salatbouquet an Vinaigrette	CHF 16.50
Kleiner Wildhamburger auf Portweinzwiebeln mit süss-saurem Kürbis	CHF 14.50

Hauptgerichte

Mini

Feinster Rehpfeffer nach traditioneller Art	CHF 33.50 / 26.50
Zarte Rehschnitzel an Eierschwämmli-Wildrahmsauce	CHF 39.50 / 30.50
Rosa Rehrücken als Fächer angerichtet mit Wildrahmsauce	CHF 44.50 / 35.50
Hirschfiletspitzen an rassischer Orangenpfeffersauce	CHF 39.50 / 30.50
Wildhackbraten mit Herbsttrompeten an Rotweinsauce	CHF 29.50 / 22.50

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. 7.7 % Mehrwertsteuer

Unsere Spezialitäten

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

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

Desserts

Parfait vom Ottenberger Wachteleierliqueur mit warmen Kirschen		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
Nesselrode mit Vanilleglacé	Mini CHF 9.—	CHF 12.50

inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer

Hauptgerichte ohne Wild

Vegiteller Gratinierte Puschlaver Maisschnitte mit Gemüse garnitur	CHF 23.—
Nüsslisalat mit Ei, Pinienkernen und gebratenem Lammentrecôte (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.—
Swiss Prim Rindshuftwürfel an Rahmsauce Reis und Gemüse garnitur	CHF 39.—

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

Deklaration

Fleisch: CH / Wildschwein: CH und EU / Hirsch: NZ und EU / Lamm: Irland
Fisch: CH und EST

Bei Intoleranzen oder Allergien geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer