

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:

Herbstrolle im Wasabi-Nussmantel mit Birnen-Ananas-Chutney und Salatgarnitur
Kernling, Michael Burkart, Ottenberg

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernpaillette als Shot serviert
Jägerwy, St. Laurent, Albert Mathier & Söhne, Salgesch

Rehgeschnetzelttes an Aprikosen-Wildrahmsauce
Spätzli, Rotkohl, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel
Pago de Carraovejas, Ribero del Duero, Spanien

Orangen-Honigparfait mit karamellisierten Kürbiskernen und Orangensalat
Carthagène Fenolheto, 4cl, Süsswein, Languedoc

*

Menu komplett CHF 68.--
mit Weinbegleitung plus CHF 24.—
mit Dessertwein + CHF 7.—

Inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Rahmrosette und Kürbiskernpaillette	CHF 10.50
Klare Wildkraftbrühe mit Rehklösschen und Brandy	CHF 12.50
Berger Nüsslisalat mit gehacktem Ei	CHF 10.50
Nüsslisalat mit Pilzen, Speck und Croûtons	CHF 14.50
Hausgemachte Wildterrinen mit Eierschwämmli-Bulgur-Salat an Preiselbeerdressing	CHF 16.50
Herbstrolle mit Rehfüllung im Wasabi-Nussmantel mit Birnen-Ananas-Chutney und Salatgarnitur	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 rassisger Orangenpfeffersauce	CHF 39.50 / 30.50
Wildhacktätschli 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.--
Flammbierte Hirschrückenmédaillons an Cognacrahmsauce Werden vor Ihren Augen mit Cognac flammbiert 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 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

Orangen-Honigparfait mit karamellisierten Kürbiskernen und Orangensalat		CHF 12.50
Crêpes Suzette mit Vanilleeis, am Tisch flammbiert	ab 2 P/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
Vermicelles mit Meringue, Vanilleglacé und Rahm	Mini CHF 9.—	CHF 12.50

Inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer

Hauptgerichte ohne Wild

Vegiteller Serviettenknödel mit Kräutern, Eierschwämmli- sauce und Gemüsegar- niture	CHF 23.—
Pouletbrüstchen aus Märwil an Chefsauce dazu Nudeln und Gemüsegar- niture	CHF 29.—
Schweinsschnitzel mit der beliebten Carl Boos Käuterbutter Pommes frites und Gemüsegar- niture	CHF 29.—
Zanderknusperli mit Tartaresauce mit Reis und Broccoli	CHF 29.—
Eismeersaiblingsfilet vom Kundelfinger Hof an Chefsauce Reis und Gemüsegar- niture	CHF 39.—
Kalbssteak an Eierschwämmchensauce mit Spätzli und Gemüsegar- niture	CHF 46.—
Swiss Prim Rindsentrecôte mit Orangenpfeffersauce 200gr. Reis und Gemüsegar- niture	CHF 42.—

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 / Hirsch: NZ und EU

Fisch: CH und EST

Bei Intoleranzen oder Allergien geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer