

# WILD & ZART

Bis Ende November bieten wir Ihnen feinste Wildspezialitäten an. Die Rehe werden uns seit 29 Jahren von den Jagdgesellschaften Berg und Birwinken geliefert, stammen also aus den Wäldern rund um Berg. Wir verarbeiten alle Fleischstücke ‚nose to tail‘ - die ganzen Tiere.

Wildgerichte gehören zu den gesündesten Möglichkeiten, Fleisch zu essen.

## Wildmenu

Wildterrinen mit Zwetschgen-Chutney  
dazu ein Salatbouquet mit gerösteten Kernen  
**Pinot gris, Sunnehalde, Beat Ziwica**

\*\*\*

Steinpilzconsommé mit Hirschfleisch-Einlage und Gemüsewürfeln  
**Ripasso, Monte del Frà, Valpolicella**

\*\*\*

Rehgeschnetzeltes an beschwipster Dörraprikosen-Rahmsauce  
Spätzli, Rotkohl, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel  
**L'insoupçonné, Languedoc Shiraz/Syrah/Mourvèdre**

\*\*\*

Hausgemachtes Mini-Dessert von der Platte

\*\*\*

\*

Menu komplett 72  
Weinbegleitung 24

Preise in CHF inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

## Vorspeisen

Feine, cremige Kürbissuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernöl dazu eine knusprige Kürbiskernpaillette	13 / 9
Der Klassiker im Herbst: Berger Nüsslisalat mit gehacktem Ei an unserer Haussauce	14 / 10
Sehr beliebt ist der erweiterte Nüsslisalat mit gebratenem Speck, herbstlichen Pilzen und Croûtons an Hausdressing	19 / 15
Wildterriner mit Zwetschgen-Chutney dazu ein Salatbouquet mit gerösteten Kernen	17
Carpaccio vom Hirschfilet mit marinierten Eierschwämmli	22
Rehbratwüstli nach Hausrezept auf Rahmwirz mit glacierten Marroni garniert	15

## Vegiteller

Die fleischlose und sehr beliebte Variante in der Herbstzeit: Hausgemachte und gebratene Spätzli, feines Apfel-Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni und Apfel mit Preiselbeeren gefüllt. Dazu servieren wir Eierschwämmli-Kräutersauce.	28 / 23
--	---------

# Hauptgerichte

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte und gebratene Spätzli, feines Apfel-Rotkraut und Rosenkohl mit Speck, liebevoll glacierte Marroni und einen halben Apfel mit Preiselbeeren gefüllt.

Die neuste Kreation auf unserer Karte: 32 / 26  
Hausgemachter **Reh-Hackbraten** an Rotweinsauce.  
Lassen Sie sich ein auf dieses einfache und feine Wildgericht.

Der eigentliche Renner oder auch die Visitenkarte eines Kochs: 38 / 29  
Feinster **Rehpfeffer** nach traditioneller Art.  
Mit viel Geduld hergestellt, wird der Pfeffer eingelegt, geschmort und in seiner aromatischen, dunklen Sauce serviert.

Das beliebte Gericht mit einer nicht alltäglichen Sauce: 41 / 34  
**Rehgeschnetzeltes** an beschwipster Dörraprikosen-Rahmsauce.  
Die cremig-saure Verbindung mit Abricotine macht dieses Gericht unwiderstehlich.

Das meistgeessene Gericht in der Wildsaison und ideal für Einsteiger: 43 / 36  
Zarte **Rehschnitzel** aus der Keule werden kurz angebraten und auf einer himmlischen Eierschwämmli-Wildrahmsauce serviert.

Ein Muss und der Höhepunkt jeder Wildsaison: 51 / 42  
Der **Rehrücken** - das eigentliche Entrecôte - wird ausgelöst und rundum angebraten, vom Chef tranchiert und die rosa Stückchen werden als Fächer auf der herrlichen Wildrahmsauce drapiert. Auch ein Stück vom - leider nur daumengrossen Filet - ist meist dabei.

Nicht mehr wegzudenken: 43 / 36  
Scharf angebratene **Hirschfiletmédailles** werden mit der beliebten und rassigen Orangenpfeffersauce nappiert. Ein modernes Wildgericht, das süchtig machen kann!

Vo allem e chli... unser **Hubertus-Teller** 48  
Rehschnitzel, Hirschfilet, Rehwürstli und Rehpfeffer.  
Das Gericht für Einsteiger, Allesesser oder Gwundrige.  
Lassen Sie sich überraschen!

# Hauptgerichte ohne Wild

Vegiteller	
Fluffig knusperige Serviettenknödel nach Olis Art an vegetarischer Eierschwämmli-Kräutersauce mit feiner Gemüse garnitur	28
Pouletbrüstchen aus Märwil an Kräutersauce Nudeln und Gemüse garnitur	32
Schweinssteak 200 gr. an rassiger Orangenpfeffersauce dazu Reis und Gemüse garnitur	34
Forellenk nusperli im Cidreteig vom Kundelfinger Hof mit Tartaresauce, Reis und Gemüse garnitur	31
Rindsfilet vom Grill 200 gr. mit Carl Boos Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse garnitur	54
Kalbssteak vom Grill mit Eierschwämmli-Wildrahmsauce und allen Wildbeilagen	49

## Deklaration

Fleisch: CH/ AUS/ IRL

Hirsch: NZ und EU

Fisch: Kundelfinger Hof CH

Reh: Jagdgesellschaften Berg/ Birwinken CH

Bei Fragen zu Intoleranzen oder Allergien geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.