

WILD & ZART

Bis Ende November bieten wir Ihnen feinste Wildspezialitäten an. Die ganzen Rehe werden uns seit 28 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.

Wildmenu

Herbstrolle im Knusperteig
gefüllt mit Blaukraut, Reh-Gehacktem und Glasnudeln,
begleitet von Blattsalaten und marinierten Eierschwämmchen

Pinot gris, Sunnehalde, Beat Ziwica

Steinpilzconsommé mit Hirschfleisch-Einlage und Gemüsewürfeln

Tranobili, Villa Trasqua, Chianti

Rehgeschnetzeltes an beschwipster Dörraprikosen-Rahmsauce
Spätzli, Rotkohl, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

Corimbo Levante, Ribero del Duero, Spanien

Hausgemachtes Mini - Dessert von der Platte

*

Menu komplett 69

Weinbegleitung 24

Preise in CHF inkl. 7.7 % 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
Zwei gebackene Herbstrollen, gefüllt mit Blaukraut, Reh-Gehacktem und Glasnudeln, garniert mit Zwetschgen-Chutney	17 / 13
Carpaccio vom Rehrücken mit marinierten Eierschwämmli und gerösteten Kernen	22
Kleine Ottenberger Wildhacktätschli auf Apfel-Rotkraut 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 eine vegetarische Eierschwämmli-Rahmsauce	28 / 23
---	---------

Preise in CHF inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer

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.

Feinster **Rehpfeffer** nach traditioneller Art 38 / 29

Der eigentliche Renner oder auch die Visitenkarte eines Kochs:
Mit viel Geduld hergestellt, wird der Pfeffer eingelegt, geschmort und in seiner Sauce, die mit Blut angereichert wird, serviert.

Das beliebte Gericht mit einer nicht-alltäglichen Sauce 41 / 34

Rehgeschnetzeltes an beschwipster Dörraprikosen-Rahmsauce
die rahmig-saure Verbindung mit Abricotine macht dieses
Gericht unwiderstehlich.

Das meistgeessene Gericht in der Wildsaison - 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 angerichtet. 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,
kann süchtig machen!

Vo allem e chli... der **neue Hubertus-Teller** 48

Rehschnitzel, Hirschfilet, Hacktätschli und Rehpfeffer.
Das Gericht für Einsteiger, Allesesser oder Gwundrige.
Lassen Sie sich überraschen!

Dieses Jahr fehlen die klassischen Gerichte wie Flambées, Hubertusplatte oder
ganzer Rehrücken auf der Karte. Da wir keine Lernende mehr ausbilden
und Mitarbeiter für die Wochenenden auch bei uns schwer zu finden sind,
haben wir uns nach 28 Jahren zu diesem Entscheid durchgerungen.

Hauptgerichte ohne Wild

Vegiteller Kartoffelgnocchi an vegetarischer Eierschwämmli-Rahmsauce mit feiner Gemüse garnitur	28
Pouletbrüstchen aus Märwil an Kräutersauce Nudeln und Gemüse garnitur	32
Schweinssteak 220 gr. an rassiger Orangenpfeffersauce dazu Reis und Gemüse garnitur	34
Forellenkusperli 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
Frischer Fisch - je nach Fang oder Angebot Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne	variabel

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.