

Suppen:

Kürbiscrèmesuppe

Suppe aus Kürbis Muskat de Provence GL
und Sellerie mit Rahm Verfeinert.

Fr. 10.50

Pilzencrèmesuppe

Suppe aus Steinpilzen und Eierschwämmli. G

Fr. 10.50

Herbstsalate:

Nüsslisalat

der typische Salate der Herbstzeit mit
Würzigem Speck , Zwiebeln und Pilzen

Fr. 16.00

Kl. Port. Fr.13.00

Herbstsalat

Hirschentrecôte, Mozzarella, gehackte
Baumnusskerne, Frische Feigen, Apfel, GH
Blattsalate gemischt, am feine Balsamico Dressing.

Fr. 24.00

Kl. Port. Fr.21.00

Wildgerichte vom Reh aus Rafzerfeld:



Wild
Genuss

Rehpfeffer Jäger Art

mit Brotwürfeln, Speck, Zwiebeln und ACG
Champignons, gekochtes mit Schweinsblut.

Fr. 38.00

Kl. Port. Fr. 35.00

Rehgeschnetzeltes mit Calvados-Jägersauce

sautiert klein geschnitten Rehfleisch ACGL
mit feiner Calvados-Jägersauce.

Fr. 41.00

Kl. Port. Fr. 38.00

Rehschnitzel

zarte Rehschnitzel mit Pilzen. ACGL

Fr. 49.00

Kl. Port. Fr. 46.00

Rehrücken Medaillons

gegrillt's Medaillons mit feiner ACGL
Wildrahmsauce

Fr. 52.00

Kl. Port. Fr. 49.00

Ab 2 Personen:

Rehrücken Nur Auf Bestellung

pro personen Fr. 60.00

die Krönung des Herbstes! Das feinste Fleisch des Rückens, ACGL
mit feiner Wildrahmsauce. hausgemachten Spätzli, Rotkraut,
gekocht Apfel und Birnen mit Preiselbeeren, Pilzen, glacierten
Maroni, Rosenkohl mit Speck und Trauben.

Vom Hirsch:

Hirsch Entrecôte

nach Art des Chef's, mit eine Scharfe ACGM
Sauce aus Knoblauch, Piri-Piri und Senf.

Fr. 49.00

Kl. Port. Fr. 46.00



Vom Wildschwein:



Wildschwein-Cordon-Bleu

Wildschweinfleisch gefüllt mit ACGL
Rohschinken, Pilzen und Gruyère-Käse.

Fr. 45.00

Kl. Port. Fr. 42.00

Wildschweinentrecôte an Wildrahmsauce

Gegrilltes Wildschwein Entrecôte. ACGL

Fr. 45.00

Kl. Port. Fr. 42.00

Gebraten Wildschwein Racks

im Backofen gebratene Wildschwein Racks. ACGL

Fr. 45.00

Wild Schweingeschnetzeltes an Wildrahmsauce

sautiert Wild Schweingeschnetzeltes. ACGL

Fr. 38.00

Kl. Port. Fr. 35.00

Herbst – Teller (Vegi)

hausgemachten Spätzli, Rosenkohl mit ACGL
Trauben, gekocht Apfel mit Preiselbeeren,
Rotkraut, glacierten Maroni und Pilzen.

Fr. 31.00

Kl. Port. Fr. 28.00

Alle Beilagen inklusive

hausgemachten Spätzli, Rotkraut, gekocht Apfel mit ACGL
Prelselbeeren, glacierten Maroni, Rosenkohl mit Speck
und Trauben.





Wild

Genuss

Hausgemacht Desserts:

Apfel-Catalana - Milch Apfel crème mit Zimt und CG
Karamellisierten Apfelschnitzen

Fr. 9.00

Marroni-Mousse - mit Zwetschgenkompott CG

Fr. 9.00

Kastanien-Schocoladen-Crêpes - mit Rotweintrrauben ACG

Fr. 9.00

Vermicelle mit Rahm G

Fr. 9.00

Kl. Port. Fr. 7.00

Vermicelle mit Merenge G

Fr. 9.00

Kl. Port. Fr. 7.00

Coupe Nelsonroode G

Fr. 11.00

Kl. Port. Fr. 8.00

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE

A glutenhaltiges Getreide

F Sojabohnen

N Sesam

B Krebstiere

G Milch (Laktose)

O Schwefeldioxid und Sulfite

C Eier

H Schalenfrüchte (Nüsse)

P Lupinen

D Fische

L Sellerie

R Weichtiere

E Erdnüsse

M Senf

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

