

## <u>Vorspeisen</u>

"Bärensalat" garníert mít herbstlíchen Köstlíchkeíten an unserem Hausdressing, lassen Síe sích überraschen	Fr. 17.00
Herbstliche Pilzterrine mit Kernen und Preiselbeeren auf hausgemachter Brioche serviert mit buntem Kürbis Heidel-Preiselbeersalat	Fr. 24.00
Hausgemachte Rehterrine mit grünem Pfeffer und Randenbrioche serviert mit Mirabellen Chutney	Fr. 28.00
Luganigetta vom Engadiner Hirsch Mit hausgemachtem Marronibrot und süssen Schalotten	Fr. 29.00
Kürbiscrèmesuppe mit Madelkrokant	Fr. 16.00



Zürichsee Egli serviert an Orangen-Vanillecrème mit Kürbis-Weissweinrisotto mit Eierschwämmli	Fr.	48.00
Hausgemachter Rehpfeffer (Zürich, Aargau) serviert mit Pizokel und feinen bunten Wildbeilagen	Fr.	40.00
Rehschnitzel (Aargau, Zürich) an Berberitzen-Rosmarinjus serviert mit Safran-Baumnussgno und bunten Wildbeilagen	Fr. cchí	47.00
Hausgemachter Gamspfeffer (unterengadin) serviert mit Baumnussgnocchi und feinen bunten Wildbeilagen	Fr.	42.00
Panierte Hirschschnitzel (s-charl unterengadin) an Kräuterjus serviert mit Randenspätzli und Wildbeilagen	Fr.	48.00
Geschmorte Wildschweinhaxe mit Zürcher Oberländer Trüffel serviert an Kräuterjus und Mascarponebramata	Fr.	51.00



## Auf Vorbestellung

## Rehrücken «Muot dal Gayer» (Zürích, Aargau) Fr. 61.00 Auf Vorbestellung ab 2 Personen serviert in zwei herrlichen Gängen mit verschiedenen Beilagen

Wild-Fondue-Chinoise (Zürich, Aargau, Graubünden) Fr. 70.00 Ab zwei Peronen mit feinen herbstlichen Beilagen und feinsten Wildfleischstücken von Reh, Hirsch, Gams, Widschwein, Leber, Zunge etc. natürlich wenn gejagt wurde....

## Süsse Versuchungen

Crèmiges Tirami su mit Maroni	Fr.	17.00
Herbsttrílogíe Heídelbeer Panna Cotta, Heídelbeerstreusseltarte mít Vanilleglacé	Fr.	24.00
Trío für Geníesser	Fr.	18.00
Variation von Bärenglacé	Fr.	19.00
<b>Hausgemachte Bärenglacé</b> Vanille-Mascarpone, Sanddorn, Steinpilz Honig-Rosmarin, Sauerrahm Preiselbeer, Waldbeer	Fr.	6.00

alle Preise inklusive MwSt.