



Vorspeisen

„Bärensalat“

Fr. 17.00

garniert mit herbstlichen Köstlichkeiten an
unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen....

Kürbis-Pilzterrine an Zwiebel-Senf Chutney

Fr. 26.00

serviert mit buntem Asiatischem Glasnudel-Rotkabissalat
an leichter Currycrème

Rehterrine mit grünem Pfeffer

Fr. 29.00

garniert mit Grüninger Traubenchutney und Preiselbeeren
serviert mit Sellerie Waldorfsalat

Geräucherte Wachtelbrüstchen Sweetsour

Fr. 28.00

lauwarm serviert auf buntem Kirschen-Kürbissalat

Karamalisierte Zwiebel-Weissweincrèmesuppe serviert mit
Welsstreifen und geräucherter Zwiebel

Fr. 19.00

alle Preise inklusive MwSt.



Hauptgerichte

- Roulade vom Aare Wels im
leichtem Räucherspeckmantel Fr. 51.00
auf sautierten Eierschwämmli und Weissweinsrisotto
- Hausgemachter Rehpfeffer (Zürich, Aargau) Fr. 41.00
serviert mit Pizokel und bunten Wildbeilagen
- Rehschnitzel (Aargau, Zürich) Fr. 48.00
an Honig-Berberitzenjus serviert mit
luftigen Safran-Baumnussgnocchi und Wildbeilagen
- Wildschweinfilet Stroganoff (Aargau, Zürich) Fr. 59.00
herzhaft luftigen Serviettenknödel mit Karotten und Preiselbeeren
- Ballotine von der Wachtel (Elsass) Fr. 57.00
Safran-Baumnussgnocchi und Wildbeilagen
- Rehrücken Royal (Zürich) Fr. 62.00
Rehrückenroulade mit Filet, Leber, Trüffel an Thymianjus
serviert auf Sellerie Randenmousse mit Preiselbeeren und Safran-
Baumnussgnocchi

alle Preise inklusive MwSt.



Auf Vorbestellung

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten sind die Gerichte Rehrücken und Wild-Chinoise mit einer Vorbestellung erwünscht

Süsse Versuchungen

Crémiges Maroní Tiramísu

Fr. 18.00

Herbsttrilogie

Fr. 24.00

Heidelbeer Panna Cotta, Heidelbeerstreusseltarte
mit Pralinen vom Heidelbeer Sauerrahmglacé

Trio für Geniesser

Fr. 18.00

Variation von Bärenglacé

Fr. 19.00

Hausgemachte Bärenglacé

Fr. 6.50

Vanille-Mascarpone, Sanddorn, Steinpilz
Honig-Rosmarin, Sauerrahm Preiselbeer, Heidelbeer Sauerrahm

alle Preise inklusive MwSt.