

SCHWEIZER WILD- & HERBSTGERICHTE

kleine Portion Portion

Geröstetes Rüebli-Tatar

eingelegte Senfsamen, Sonnenblumenkerne-Crumble und Zitronen-Beurre-blanc

Roasted carrot tartare with pickled mustard seeds, sunflower seed crumble and lemon beurre blanc

22

28

Rindstatar «Jägerart»

Austernseitlinge aus Oberrieden, knusprige Speckstreifen, Frühlingszwiebeln und Croûtons

Beef tartare "Hunter Style" with oyster mushrooms from Oberrieden, crispy bacon strips, spring onions and croutons

28

40

Gericht des Monats (Jubiläums-Special)

Rosa gebratenes Hirschmedaillon

auf Kürbisrisotto mit gepickelten Kürbiswürfeln, schwarzem Trüffel aus der Region und gerösteten Marroni

Medium-rare venison medallion on pumpkin risotto with pickled pumpkin cubes, local black truffle, and roasted chestnuts

54

Nach dem Rezept von Livio und Tobias Meier

Schweizer Rehgeschnetzelt

mit Cognac-Rahmsauce und Kürbis-Kartoffelrösti oder Spätzli

Sliced Swiss venison with cognac cream sauce and pumpkin-potato rösti or spaetzle

40

48

Offenes Ravioli gefüllt mit Wildschweinragout

schwarzem Trüffel, Röstzwiebeln und gepickelten Kürbiswürfeln

Open ravioli filled with wild boar ragout, black truffle, crispy onions and pickled pumpkin cubes

38

44

Hausgemachte Kürbis-Pizokel

mit sautierten Rotkohlblättern, glasierten Marroni und Nussbutterschaum

Homemade pumpkin pizokel with sautéed red cabbage leaves, glazed chestnuts and nut butter foam

26

34



WEINEMPFEHLUNG

Cuvée Weiss « In Bloom », 2022

Hannes Reeh, Burgenland, Österreich
Traubensorte: Chardonnay, Grüner Veltliner, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc

10cl 9 / 75cl 63

Limite Sur, 2019

Ramón Bilbao, Rioja, Spanien
Traubensorte: Grenache

10cl 11 / 75cl 75

