

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 Kotelett vom Hirschrücken

unter einer Kräuterkruste mit Wacholderjus, Marroni-Serviettenknödel, Rotkraut und eingelegten Aroniabeeren

Pink-roasted venison chop with a herb crust and juniper jus, chestnut bread dumplings, red cabbage and pickled aronia berries

58

Nach dem Rezept von Ueli Knobel

Schweizer Rehgeschnetzelt

mit Cognac-Rahmsauce und Kürbis-Kartoffelrösti

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

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 

Getreiderisotto

mit eingelegten Preiselbeeren, Hefeflocken und Topinambur-Chips

Grain risotto with pickled cranberries, nutritional yeast flakes and sunchoke chips

22 28 

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

