

WILDKARTE/ VENISON MENU

Kürbiscremesuppe 12.80
Pumpkin cream soup

Kürbisravioli mit Safransauce 29.80
Pumpkin ravioli with saffron sauce

Kürbiscannelloni an leichter Rahmsauce mit Käse überbacken 28.80
Pumpkin cannelloni with light cream sauce gratinated with cheese

Tagliatelle mit Hirschstreifen 33.80
Eierschwämmli und Cherrytomaten an Rahmsauce
Tagliatelle with deer strips
Chanterelles and cherry tomatoes with cream sauce

Rehpfeffer nach Jäger-Art 39.80
Dazu Spätzli, Maroni und Rotkraut
Venison pepper according to hunter type
with spaetzli, marroni and red cabbage

Wildgeschnetzeltes an Grappasauce 48.80
Mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut
Sliced venison with grappa sauce
with homemade spaetzli and red cabbage

Hirschentrecote an Pilzrahmsauce 54.80
Mit Röstikroketten, Rotkraut und Rosenkohl
Venison entrecote with mushroom cream sauce
with roast croquettes, red cabbage and brussels sprouts

Rehbäggli-Medaillons mit Eierschwämmli 59.80
Dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni, und Rosenkohl
Roedeer bäggli medallions with chanterelles
with spaetzli, red cabbage, marroni and brussels sprouts

Hirschfilet Medaillons an Wildrahmsauce 57.80
Mit Spätzli, Marroni, Rotkraut, Birne und Preiselbeeren
Deer fillet medallions with wild cream sauce
with spaetzli, marroni, red cabbage, pear and cranberries

Herbst-Vegiteller 33.80
Spätzli, Marroni, Rotkraut, Birne und Preiselbeeren
Autumn vegiplate
Spaetzli, marroni, red cabbage, pear and cranberries

Rehrücken an Wildrahmsauce 2 Personen p.P. 65.80
Dazu Spätzli, Marroni, Rotkraut, Birne und Preiselbeeren
Venison saddle with wild cream sauce for 2 persons
with spaetzli, marroni, red cabbage, pear and cranberries

Ein Guete wünscht Ihnen das Romantica-Team