

Jetzt wird's Wild

Warme Vorspeisen

Kürbiscremesuppe	09. ⁵⁰
Tortelli mit Pilzfüllung & Walnussbutter	14. ⁵⁰

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei	11. ⁵⁰
Nüsslisalat mit Speck, Walnüsse & Brotcroutons	14. ⁵⁰

Hauptgerichte

Hirsch-Entrecôte an Wildrahmsauce	46. ⁵⁰
Rehgeschnetzelttes mit feiner Pilzrahmsauce	35. ⁰⁰
Rehschnitzel	37. ⁵⁰
Hirschkotelett	34. ⁰⁰
Hirschpfeffer «Jägerart»	32. ⁵⁰
Vegi-Wildteller	23. ⁰⁰

Zu allen Hauptspeisen servieren wir Spätzli,
Rotkraut, Maroni, Früchte mit Preiselbeeren

Specials

Hirschhamburger im Brötchen mit Nüsslisalat	26. ⁰⁰
Tortelli mit Pilzfüllung und Walnussbutter	25. ⁵⁰

Desserts

Zwetschgensorbet	13. ⁵⁰
Vermicelles mit Rahm	10. ⁵⁰
Coupe Nesselrod	14. ⁵⁰

Weinempfehlung

ARS VINORUM

ZWEIGELT BARRIQUE

2023



8 Monate Holzfassausbau



VdPS, gekeltert aus Trauben der Region



Zweigelt



Dieser Zweigelt zeigt sich in tiefem Rubinrot mit Aromen von reifen Kirschen, dunklen Beeren und feinen Vanillenoten. Die Reifung in Barriquefässern verleiht ihm dezente Röstnoten, Schokolade und eine subtile Würze. Am Gaumen ist er samtig, mit gut integrierten Tanninen und einer eleganten Struktur. Der Abgang ist lang, harmonisch und von fruchtigen sowie leicht rauchigen Nuancen geprägt.



Rindsfilet, Lammkoteletts, Wild (Hirsch, Reh), geschmortes Schweinefleisch, gegrilltes Fleisch, gereifter Hartkäse, deftige Pasta-Gerichte (z.B. mit Pilz- oder Trüffelsauce), dunkle Schokoladendesserts



13.2 %



75cl CHF 45.50

10cl. CHF 6.50



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mwst