

WILD-GENUSS (ER)LEBEN

VORSPEISEN:

Rehconsommé mit Rehklösschen und Gemüsestreifen
18.00

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl
12.00

Hirschfiletcarpaccio mit glacierten Steinpilzen und Rucola
26.00

Pastetli mit Rehgeschnetzelm an einer Pilzrahmsauce
Vorspeise 24.00
Hauptgang 32.00

Nüsslissalat mit sautierten Pilzen und Croutons
19.00

HAUPTGANG:

Rehpeffer
36.00

Hirschfilet
46.00

Geschmorte Rehbäggli
44.00

Rehgeschnetzelm
42.00

Zu jedem Hauptgang servieren wir Ihnen:
Hausgemachte Eierspätzli, Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Quittenschnitze,
Preiselbeer-Birne, Wacholder-Ginsauce oder Weichselkirschsauce

Für Vegetarier der volle Genuss: Hubertusteller
Hausgemachte Eierspätzli, Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Quittenschnitze
und Preiselbeer-Birne
28.00

Herkunftsdeklaration: Reh und Hirsch D, AT, Neuseeland, Lettland, Ungarn, Estland, CH, Europa
Lieber Gast: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren
Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF und inkl. 7,7% MwSt.

