Wild Karte

Es ist wieder so weit und die kulinarische Wildsaison beginnt.
Die vielfältigen Zubereitungsarten und die Hausspezialitäten sorgen für lukullische Genüsse. In unserer Küche geht es - im wahrsten Sinne des Wortes - "WILD" zu.

Oft ist es für die Gastronomen gar nicht so einfach, einheimisches Wild zu bekommen. Die Nachfrage ist gross, das Angebot beschränkt.

Die Patentjagd stellt hohe Anforderungen an die Jäger. Sie besteht nicht allein aus den wenigen Wochen der Jagdzeit, sondern erfordert eine intensive Auseinandersetzung mit dem Thema Lebensraum - Wild - Jagd. Diese Auseinandersetzung fördert eine weidgerechte Einstellung.

Das Ziel der Jagd besteht darin, gesunde, den örtlichen Verhältnissen angepasste und natürlich strukturierte Wildbestände zu erhalten. Überbestände übernutzen nämlich den angestammten Lebensraum und ein Überhang an weiblichem und jungem Wild führt zu grossen Wildansammlungen. Daher dürfen und sollen die Wildbestände durch die Patentjagd angemessen genutzt werden

Wir wünschen Ihnen „en Guete“



VORSPEISEN
Starters

Kürbiscrèmesuppe
mit Kernen und Öl

Pumpkin Creamsoup
with kernels and oil

CHF 11.50

Nüsslisalat
mit Ei, Croûtons
und gebratenen Speckjulienne

Lamb's lettuce
with egg, croutons
and roasted bacon

CHF 13.50

Herbstlicher Blattsalat
mit gebratenen Pilzen
an Waldbeer- Balsamicodressing

Autumnal leaf salad
with roasted mushrooms
on wild berrie- balsamic dressing

CHF 17.00

Wildravioli
an Eierschwämmliragoût

Ravioli filled with venison
on ragout of chanterelles

CHF 21.00

Hauptgänge
Maincourses

“Blinder Jäger”
Vegetarischer Wildbeilagenteller
Rotkohl, Maroni, Rosenkohl, Schupfnudeln
Rotweinbirne, Pilzragoût und Spätzli

“Blind hunter”
vegetarian plate
red cabbage, maroni, brussels sprouts,
“Schupfnoodles”, mushroom ragout,
redwine pear and spätzle

CHF 28.50

Pilztoast CHF 28
mit gebratenen Champignons, Eierschwämmli
Kräuterseitlingen und Austernpilzen

Creamy white wine risotto
with roasted champignons, chanterelles
and oyster mushrooms

CHF 29.50

Barbarie Ente
an Wildrahmsauce
mit Spätzli und Rotkohl

duck breast
on creamy venison sauce
with “Spätzli” and red cabbage

CHF 38.50

Hirschpfeffer
an Rotweinsauce mit Rotkohl, Maroni, Rosenkohl
Rotweinbirne und Spätzli

Sliced deer
with redwine sauce, red cabbage, maroni, brussels sprouts
redwine pear and spätzle

CHF 40.50

Rehgeschnetzeltes
mit Dörrzwetschgen und Trauben
an Portweinrahmsauce und Spätzli
dazu Rotkohl, Maroni, Rosenkohl
und Rotweinbirne mit Preiselbeeren

Sliced deer
with dried plums and grapes
on portwine sauce and spätzle
red cabbage, maroni, brussels sprouts, redwine pear and cranberries

CHF 42.50

Hirschentrecôte am Spiess flambiert
an Specksauce mit Schupfnudeln und Maroni
Rosenkohl, Rotkohl und Rotweinbirne

Entrecote of deer flambeed on a skewer
with a creamy bacon sauce and "Schupfnoodles"
brussels sprouts, red cabbage, redwine pear and maroni

CHF 45.50

Wild Spezial - ab 2 Personen

Gebratener Rehrücken
an Wildrahmsauce
serviert in 2 Gängen
dazu reichen wir Rotkohl, Rosenkohl,
Rotweinbirne mit Preiselbeeren
Maroni und gebratene Spätzli

Roasted back of deer
on creamy venison sauce
served in two dishes
with red cabbage, brussels sprouts,
redwine pear and cranberries
maroni and Spätzli

CHF 64.00 pro Person

nur auf Vorbestellung 24 Stunden vorab
only on demand in advance latest 24 hours