Herbstliche Wildgenüsse

Wir beziehen unser Wildfleisch aus regionaler Jagd (Ybrig, Rothenthurm, Sattel)
und der Damhirschzucht vom Sattel

Vorspeisen

Cremige Suppe **12.50**
vom Hokkaido Kürbis (VEG) (G) (L)
verfeinert mit Amaretto, Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen

Nüsslisalat **16.50**
mit lauwarmen Kräuterseitlingen (V) (G) (L)
cremigem Trachslauer Freilandei,
getrockneten Feigen und gerösteten Kürbiskernen,
dazu hausgemachtes Dressing

Carpaccio vom Hirsch (G) **18.00**
mit hausgemachter Teriyaki Sauce,
gepickeltem Kürbis, Balsamkirschen,
Amaretto-Süssmostgel und gehobelter Belperknolle

Vegetarisch

Der glücklose Jäger (V) **32.50**
(ein bunt gemischter Herbstgemüseteller)
mit Apfel-Rotkohl, glasierten Maroni, Rosenkohl,
Zwetschgen, gebratenen Kräuterseitlingen,
Kürbispüree und Preiselbeer-Apfel,
serviert mit hausgemachten Butterspätzli
und Steinpilzrahmsauce

«Waldgeflüster» (VEG) (G) (L) **26.00**
(kalt serviert)
Salatbowl mit frischem Blattsalat,
geschmorter Süsskartoffel, gepickeltem Kürbis,
Rotkrautsalat, Apfel, Pilz Humus, Linsen
und getrockneten Feigen

Kürbis-Sbrinz Risotto (V) (G) **30.00**
verfeinert mit cremigem Schweizer Burratina,
Balsamkirschen, gerösteten Kürbiskernen
und Amaretto-Süssmostgel

Hauptspeisen

Rehrücken (G) **52.00**
(ohne Knochen)
dazu Kürbis-Sbrinz Risotto, Wachholder-Gin Jus,
Balsamkirschen und gerösteter Topinambur

Rehschnitzel **44.50**
mit gebratenen Kräuterseitlingen
dazu Steinpilzrahmsauce, Rosenkohl, Apfel-
Rotkraut, glasierte Maroni, Preiselbeer-Apfel,
Zwetschgen und hausgemachte Butterspätzli

Rehpfeffer «Jäger Art» (hausgebeizt) **39.50**
garniert mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln
und Brotwürfeln, dazu Rosenkohl, Apfel-Rotkraut,
glasierte Maroni, Preiselbeer-Apfel, Zwetschgen
und hausgemachte Butterspätzli

Damhirsch Burger **32.50**
100% CH-Hirschfleisch, medium gebraten
gratiniert mit Kräuterbrie und Trockenspeck, dazu
Zwiebel Chutney, Preiselbeer Mayonnaise,
Nüsslisalat und Rotkraut-Apfelsalat,
serviert im Maroni Bun mit Country Fries

Dazu ein Glas Sauser aus Italien?
1 dl Fr. 3.50