

## Apéro

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Taggiasca Oliven 50 g                                                     | 5         |
| Salz Mandeln 60 g                                                         | 6         |
| Culatello di Zibello 70 g                                                 | 18        |
| Salami Felino Simonini 70 g                                               | 13        |
| Jahrgangs-Sardinen 2023 FR   Zwiebelringe                                 | 14        |
| Champagne de Castellane Brut Tradition, 1 dl                              | 15        |
| Prosecco Superiore, DOCG, Le Vigne di Alice, Millesimato, Brut 2025, 1 dl | 9         |
| Grüner Veltliner, Brunndoppel, Preiss, Traisental, Österreich 2023, 1 dl  | 8.6       |
| Mocktail oder Cocktail                                                    | 11.5   14 |
| Öhlsch, Brauerei Oerlikon 33 cl                                           | 7         |
| Sportskanone, alkoholfrei, Speluca Brauerei 33 cl                         | 7         |

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| <b>Wild-Tavolata</b>               | 89  |
| <b>Wild-Tavolata mit Rehrücken</b> | 105 |
| <b>Tavolata klassisch</b>          | 77  |

alles kommt in die Mitte des Tisches zum Schöpfen und Teilen, ab 2 Personen

## Vorspeisen

|                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Hausgemachte Wildterrine   Pistazien   Zwetschgen Pickels   Sellerie   Haselnuss   Pfeffer <small>glutenfrei</small>                          | 21 |
| Wildentenbrüstchen   Puy Linsen   Rahm   Balsamico   Perlzwiebeln   Quitten <small>glutenfrei</small>                                         | 22 |
| Hirschfilet Tataki   Yuzugel und -dressing   Sesam   Kartoffelstroh   Shiso <small>glutenfrei, laktosefrei</small>                            | 25 |
| Bio Penne Petrilli   Wildschwein Ragoût   Guanciale   Pecorino   Preiselbeeren <small>ca. 15 Minuten</small>                                  | 20 |
| Randen   Ziegenfrischkäse   Estragon-Vinaigrette   Granola <small>v, glutenfrei</small>                                                       | 18 |
| Panisse   Pilz-Mayo   Hokkaido Kürbis   Kürbiskern Crunch <small>v, laktosefrei, ohne Crunch glutenfrei</small>                               | 18 |
| Crostini   Tomaten   Basilikum   Olivenöl <small>v, laktosefrei</small>                                                                       | 15 |
| Kichererbsen Hummus   Tomaten-Gurken-Salsa<br>Koriander   hausgemachtes Knäckebrot <small>V+, laktosefrei, ohne Knäckebrot glutenfrei</small> | 16 |
| Kingfish Sashimi   Sojasauce   Sesam   Lattich   Rettich <small>glutenfrei, laktosefrei</small>                                               | 24 |
| Calamares   Knoblauch   Peperoncini   Petersilie <small>glutenfrei, laktosefrei</small>                                                       | 19 |
| Knuspriger Schweinebauch   Spicy Miso   Peperoncini   Zwiebel   Schnittlauch <small>glutenfrei, laktosefrei</small>                           | 18 |
| Bizochels Sursilvans   Röstzwiebeln   Bergkäse   Schnittlauch <small>v</small>                                                                | 18 |
| Capuns nach Rezept von Tatta Julia mit Rohschinken und Salsiz <small>ca. 15 Minuten</small>                                                   | 25 |

## Hauptgerichte

|                                                                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Rehschnitzel vom Bäggli   Cognac-Wildrahmsauce   Rotkraut<br>Marroni   kaltgerührte Preiselbeeren   Botzi Birne AOC   Spätzli mit Brösmeli | 48 |
| Hirsch Entrecôte   grüne Pfeffersauce   Quitten   Selleriepüree   Spätzli mit Brösmeli                                                     | 54 |
| Rehrücken   Cognac-Wildrahmsauce   Rotkraut<br>Marroni   kaltgerührte Preiselbeeren   Botzi Birne AOC   Spätzli mit Brösmeli               | 62 |
| Bio Penne Petrilli   Wildschwein Ragoût   Guanciale   Pecorino   Preiselbeeren                                                             | 32 |
| Gebratene Seezunge   Mandeln   braune Butter   Petersilienkartoffeln                                                                       | 55 |
| Kalbsschulterspitz   Eierschwämmli   Jus<br>Rahm-Wirsing   Quetsch Kartoffeln                                                              | 47 |
| Bizochels Sursilvans   Röstzwiebeln   Bergkäse   Schnittlauch                                                                              | 28 |
| Capuns nach Rezept von Tatta Julia mit Rohschinken und Salsiz                                                                              | 36 |
| Frische Eierschwämmli   grüne Bohnen   Oliven<br>Tomaten   Bohnenkraut   Quetsch Kartoffeln                                                | 36 |

## Weinempfehlung

### Weiss

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| Riesling-Sylvaner, Weingut Fromm Malans, Bio AOC, 2023, 1 dl | 9   63 |
|--------------------------------------------------------------|--------|

### Rot

|                                                                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Pinot Noir, Le Petit, Roman Hermann Fläsch, AOC, 2022, 1 dl                                                 | 9.7   68  |
| Château Sociando Mallet, Cru Bourgeois, St. Estèphe, 2017, 1 dl<br>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | 11.2   78 |

## Dessert

|                                                                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Reife Käse von der Kuh und Ziege mit hausgemachtem Feigensenf                                                                   | 15      |
| "Guguseli" Sauerrahmglace   Himbeersauce   caramelisierte Mandeln                                                               | 10      |
| Röbis Coupe Dänemark                                                                                                            | 13      |
| Warmer Schokoladenkuchen   Glace nach Wahl                                                                                      | 15      |
| Baskischer Cheese Cake   Bio-Zwetschgen   Hafer Crumbles                                                                        | 10 / 14 |
| Eine Kugel Glace<br>Vanille, Sauerrahm <small>(Mandeln)</small><br>Schokoladensorbet <small>v+</small> mit Schokoladen Crumbles | 5       |

## Süsswein

Château Doisy-Védrines, 2ème Cru Classé  
Sémillon, Sauvignon, 2001, 1 dl

13.50

## Deklarationen

|                 |                                                |
|-----------------|------------------------------------------------|
| Brot            | Fredy's, pestizidfreier Weizen aus der Schweiz |
| Gemüse          | Marinello Picobello AG                         |
| Reh, Hirsch     | Muotathal, Österreich                          |
| Wildschwein     | Polen                                          |
| Wildente        | Belgien                                        |
| Kalbfleisch     | Muotathal                                      |
| Schweinefleisch | Innerschweiz, Spanien                          |
| Poulet          | Schweiz                                        |
| Seezunge        | Frankreich FAO27 Atlantic, Northeast           |
| Calamares       | Italien                                        |
| Kingfish        | Australien                                     |
| V               | vegetarisch                                    |
| V+              | vegan                                          |

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in den Gerichten