„Jetzt wird's Wild“

Saltimbocca von der Fasanenbrust
an Quitten-Wildjus

Saltimbocca of pheasant breast
with quince and game gravy

46.- CHF

Medaillons vom Wildschwein

Wildboar medallions

39.- CHF

Rosa gebratenes
Hirschrückenfilet

Pink-roasted
Red Deer tenderloin

49.- CHF

„Alle Wildgerichte servieren wir mit
Preiselbeerwildjus (ausser Fasan),
schlotzigem Rotkraut und hausgemachten Eierspätzli“

"We serve all game dishes with
cranberry game sauce (except for pheasant),
saucey red cabbage, and homemade egg spaetzle."

Dazu empfiehlt unser Patron Andreas Himstedt:

Domaine Pelletier Hibon, Givry, Burgund
1er Cru „Le Vigron“2023
Wunderbar klassischer Pinot Noir mit Noten von Waldbeeren, und Herbstlaub, leicht animalisch
mit ausgewogener Säure

0.1Dl 14.00.- CHF/ 0.75Dl 85.00.- CHF

Hirsch (Spanien), Wildschwein (Spanien), Fasanbrust (Frankreich)