

# Saisonkarte

Entdecken Sie unsere saisonalen Köstlichkeiten, die mit frischen Zutaten und kreativen Rezepten die Jahreszeit kulinarisch zum Leben erwecken. Lassen Sie sich von den wechselnden Aromen verführen und geniessen Sie den Geschmack des Moments.



## Vorspeisen

Nüsslisalat

Begleitet von Speck, Champignons und Brotcroûtons an Dressing nach Wahl

14.50



Kürbis-Ingwercremesuppe 

mit Rahmhaube und knusprigen Kürbiskernen

14.50



Waldpilz Consommé

mit Wildfleischklösschen und frischen Kräutern

13.50



Knusprige Maiskroketten 

dazu servieren wir Aioli und Rüebli Ketchup

16.00



## Hauptgänge

Reh Duett im Speckmantel an Portweinjus

44.00

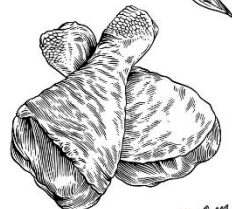


Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

36.50

Reh Pfeffer

38.00



Wildhacktätschli an Wildrahmsauce

32.00

Pouletbrust an Portwein-Zwetschgensauce

34.50

Wildteller Vegi 

Blätterteigkissen mit Pilzrahmsauce

29.50



serviert mit traditionellen Herbst-Beilagen:

Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Apfel Mirza und karamellierte Marroni



Hager's Bowl - Herbst Edition

Knackiger Blattsalat mit Rotkabis, Feigen und Kürbis, Champignons, Randen und Kräutern an einem frischen Hausdressing

mit Pouletsticks

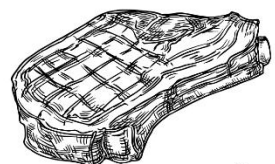
27.50

mit Maiskroketten 

26.00

mit Rinds-Entrecôtestreifen

44.00



Deklaration:

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Fleisch und Backwaren stammen ausschliesslich aus der Schweiz. | Wir setzen auf regionale und lokale Lieferanten.

Unser Wildfleisch kommt vorzugsweise aus dem Napfgebiet oder ausschliesslich aus der Schweiz.

Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne auf Anfrage.