

Wild auf Wild

Vorspeisen

Frische Kastanien Crèmesuppe mit Pilzen serviert mit Rahmhaube und Bündnerfleisch „Heu“	13.00
Kürbis Crèmesuppe Serviert mit Rahmhaube und Kernöl	12.00
Ravioli mit Steinpilzfüllung (Pasta Ines Basel) serviert mit Salbeibutter und Belper Knolle Käse	24.00
Waldmeister –Salat Knackiger Freiland Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen, Wachtel Ei, Himbeer-Nussdressing	17.50
Weidmann-Salat Knackiger Freiland Nüsslisalat mit lauwarmen Kaninchenleberli Trauben, Feigen und schwarzen Nüssen, an Himbeer-Nussdressing	22.50
Feine Entenleber sautiert Serviert auf raffiniertem Mango-Chutney, Toast und Butter	28.00

Hauptspeisen

Rehpfeffer „Jägerin Art“ serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Früchten, glasierten Marroni, Preiselbeeren und Butterspätzli	37.50
Zart rosa gebratene Rehrücken- Médailles an frischer Waldpilz- Gin Rahmsauce serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Früchten, glasierten Marroni, Preiselbeeren und Butterspätzli	59.50
Rehstreifen „BENI“ an frischer Waldpilzsauce mit Magdener Marc und Holunder Rotkraut, Glasierte Marroni, Rosenkohl, Früchten, Butterspätzli	42.50
Hirschfilet tranchiert rosa gebraten an raffinierter Hagebuttensauce Rotkraut, Glasierte Marroni, Rosenkohl, Früchten, Butterspätzli	47.50

Ab 2 Personen (Wartezeit 30min..)

Rehrücken klassisch auf der Platte serviert!

an Waldpilz- Ginrahmsauce

reichlich garniert mit Rotkraut, Rosenkohl, Früchten, Preiselbeeren glasierten Marroni und Butterspätzli

p. P.
66.00

Vegetarisch

Herbstlicher Sämiger Risotto mit „Belper Knolle“

mit Kürbis Würfeli und Chili

24.50

Herbstlicher Gemüseteller

Rotkraut, Rosenkohl, Früchte, Butterspätzli und Pilzragoût

28.50

Ravioli (Pasta Ines Basel) mit Steinpilzfüllung

serviert mit Salbeibutter und Parmesanflocken

28.50



Weinempfehlungen zum Wild

Magden „Barrique“ 2023 AOC Aargau, Sélection Treier

1 dl Fr.8.90

Sattes, dunkles Kirschrot. Offenes wunderschönes Pinot Noir Bouquet an feinsten Tabak erinnernd. Saftige, elegante Gaumenstruktur mit noblen reifen Gerbstoffen. Ein kräftiger gehaltvoller im kleinen französischen Eichenfass ausgebauter Wein.

Italien: Conte Giangirolamo Rosso 2019

1 dl Fr 10.50

Monaten in französischen Barriques ausgebaut. Ein Wein der zu Ehren von Alberobello produziert wird. Ein Dorf in Apulien das zum UNESCO Kulturerbe zählt, wegen seinen wunderschönen weissen Trulli's.

Der Wein wird aus Primitivo, Negroamaro, und ca. 10-15% anderen Traubensorten gekeltert, und für 18 intensiver, körperreicher Wein mit weichen Tanninen, und herrlichen Düften nach Vanille und Schokolade. einfach toll!

Unser Wild stammt je nach Ankunft aus hiesiger Jagd
aus dem Revier Wittnau & Wölflinswil
Europa. Hirsch aus dem EU Raum.