

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 |
| Hirsch Entrecôte 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



Weinempfehlung

Magden „Barrique“ 2020 AOC Aargau, Sélection Treier

dl / 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.

Al-Ria Reserva Vinho Regional Algarve 2019 - Casa Santoa

dl / 9.50

Der *Al-Ria* ist ein Wein mit verspielten violetten Tönen. Das Aroma strotzt vor schwarzen Früchten und mit einem Hauch von Gewürzen. Vinho Regional Algarve.

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