

Unsere Abend - Wildkarte

Vorspeisen

Wilderer Salat

Zarter Eichblattsalat an Sauerrahmdressing
belegt mit Portwein-Trauben, Pekannüsse und feiner Hirschwurst

13.50

Carpaccio von angeräuchertem Hirschfleisch
mit Feigen, karamellisierten Cashewkerne, Berghobelkäse, Rucola
an fruchtiger Balsamico-Vinaigrette und Meerrettichraspeln

21.00

Suppe

Kürbiscremesuppe nach Hausrezept
verfeinert mit Kürbiskernöl, luftgetrocknete Kürbiskerne und Rahm

10.50

Für unsere herbstlichen Vegetarier

Wildteller ohne Wild

geschmortes Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl, Preiselbeer-Birne,
Kastanien, Trauben, hausgemachte Spätzli und Pilzrahmsauce

29.00

Herkunft des Wildbrets

Unser Wild beziehen wir, wenn möglich von den hiesigen Jägern
sowie Wildgourmet aus Österreich oder vom Maier Badwörishofen Bayern

Hauptgerichte

Gempfeffer Weidmannsheil

* 31.00 / 36.00

Rehschnitzel Hubertus

an Wild Preiselbeer-Rahmsauce

* 38.00 / 43.00

Ausgelöstes Rehrückenfilet

an Morchelrahmsauce

* 47.00 / 52.00

Tagliata vom Hirschrücken

Aufgeschnittenes Hirsch-Entrecôte mit sautierten Eierschwämmchen

und einem Jus aus Schwarzen-Johannisbeeren

45.00

Zu den oben aufgeführten Wildgerichten servieren wir Ihnen
geschmortes Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl, Preiselbeer-Birne, Kastanien, Trauben
und hausgemachte Spätzli

Hausgemachte Dessert

«äs het solangs het»

Nici`s Süssmoscht - Creme

5,50 / mit Rahm 7.00

Hausgemachtes

Zwetschgen - Tiramisu

7.50

«« Chääs – Chueche» im Glas»

Cheese-Cake mit Heidelbeeren

im Glas serviert

9.00

Vermicelle in verschiedenen Variationen *

* kleinere Portionen erhältlich

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF