

SPEZIALITÄTEN –

«WALD UND WILD»

Fasanenterrine mit Portweinkirschen Salatbouquet und Brioche	18
Mariniertes Rehcarpaccio, Steinpilz Kürbiskugeln, Espresso-Öl, Quittenessig	30/18
Pilzcappuccino mit Herbsttrüffel	16
Vegetarischer Wildteller mit Pilzrahmsauce Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Rahmwirsing Maroni und Wildgarnitur	29/23
Gempfeffer mit Mirza-Apfel Laugenserviettenknödel und Wirsingköpfl	36/30
Hirschgeschnetzelttes mit Pilzrahmsauce Spätzli, Trauben-Maroni-Chutney, Rotweinbirne	38/32
Sautiertes Rehschnitzel mit Wildrahm-Preiselbeersauce und Wildbeilage	40/34

Herbst-Spezial ab 2 Personen:

Rehrücken am Stück gebraten mit Wildbeilage	49 p. P.
--	----------

Wildbeilage:




Zu unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und **Wildgarnitur** bestehend aus Mirza-Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne und Absinth-Trauben.

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleischdeklaration:

Fasanenterrine (Belgien), Gems, Hirsch, Reh (Österreich), Rehrücken (Ungarn)

WEIN EMPFEHLUNG

W	Blanc de Noir AOC 2018
	Pinot Noir, GREGOR KUONEN, Wallis
	1 dl / 7.80 7.5 dl / 49.00
R	Heideboden QuW 2017
	Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent
	WEINGUT KERINER, Burgenland
	1 dl / 7.80 7.5 dl / 49.00
R	Syrah Grandmaître Barrique AOC VS 2016/17
	Bester Schweizer Syrah und in den Top Ten der Welt!
	GREGOR KUONEN, Wallis
	1 dl / 10.80 7.5 dl / 79.00