

Jägerlatein das es in sich hat...

Vor dem Ansitz

Nüsslissalat nature

CHF 11.—

mit Ei, Speck und Brotcroutons

CHF 16.—

mit sautierten Eierschwämmli

CHF 19.—

Hirsch Rohschinken mit Nüsslissalat an Kartoffel Speck Dressing

CHF 18.—

Fasanenterrine mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat

CHF 19.—

Die Spannung wächst...

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl

CHF 11.—

Klare Steinpilzessenz mit Pilzen

CHF 13.—

Kürbis-Gnocchi mit Babyspinat, kleine Strauch-Tomaten und Pilzen

CHF 24.—

Kleine Portion

CHF 16.—

Eierschwämmli-Ravioli mit frischen Eierschwämmli und Pinienkernen

CHF 32.—

Kleine Portion

CHF 24.—

Acquerello Risotto mit Herbst Trüffel

CHF 24.—

Kleine Portion

CHF 16.—

Der Höhepunkt der Jagd...

Hausgemachter Pfeffer (Hirsch, Gams oder Reh, je nach Angebot)
mit Speck, Silberzwiebeln, Brotcroustons, Spätzli und Herbstgemüse

CHF 34.—

Kleine Portion **CHF 26.—**

Hirschrücken im Brotmantel mit Steinpilzrahmsauce
Schupfnudeln und Herbstgemüse

CHF 46.—

Rehrückenmedaillons mit Steinpilzkruste überbacken
an Wildrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse

CHF 52.—

Kleine Portion **CHF 44.—**

Wildfleischstreifen (Hirsch, Reh und Gams) mit Gin flambiert, an einer
Wildrahmsauce, Schupfnudeln oder Spätzli und Herbstgemüse

CHF 38.—

Kleine Portion **CHF 30.—**

Vegetarischer Herbstteller mit Spätzli, Waldpilzen, Rosenkohl, Rotkraut
mit glacierten Marroni, Apfel- und Birnenschnitz

CHF 32.—

GENUSS AB ZWEI PERSONEN

Rehrücken „Waidmannsheil“ am Stück gebraten,
an Wacholderrahmsauce mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit glacierten
Marroni, sautierte Waldpilze, Apfel- und Birnenschnitz

CHF 62.— pro Person

Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch mit Nudeln oder
Kroketten

Unser Wildfleisch stammt aus heimischer Jagd, Steiermark und Vorarlberg (A)