

Jägerlatein das es in sich hat...

Vor dem Ansitz

Nüsslisalat nature (auf Wunsch mit Ei)

CHF 12.—

mit Ei, Speck und Brotcrôutons

CHF 16.—

mit sautierten Eierschwämmli

CHF 19.—

Gebratene Entenleber mit Apfel/Kürbis Chutney und Nüsslisalat
mit Feigendressing

CHF 26.—

Die Spannung wächst...

Kürbiscrèmesuppe (Hokkaido) mit steirischem Kürbiskernöl

CHF 11.—

Klare Steinpilzessenz mit Pilzen

CHF 13.—

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

CHF 26.—

Kleine Portion

CHF 18.—

Käse/Birnen-Tortelloni mit Trauben und schwarzen Baumnüssen

CHF 26.—

Kleine Portion

CHF 18.—

Trüffel Ravioli mit frischem Herbsttrüffel

CHF 42.—

Kleine Portion

CHF 28.—

Der Höhepunkt der Jagd...

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

CHF 34.—

Kleine Portion **CHF 26.—**

Hirschrücken im Brotmantel mit Steinpilzrahmsauce,
Schupfnudeln und Herbstgemüse

CHF 46.—

Rehrückenmédaillons mit Steinpilzkruste überbacken,
an Wildrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse

CHF 56.—

Kleine Portion **CHF 48.—**

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 34.—

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, Bayern, Vorarlberg und Tirol