

Jägerlatein das es in sich hat...

Vor dem Ansitz

Nüsslisalat nature

CHF 13.—

mit Ei, Speck und Brotcrôutons

CHF 16.—

mit sautierten Eierschwämmli

CHF 19.—

Gratinierter Ziegenkäse mit Pflaumen-Preiselbeerchutney und Blattsalat

CHF 19.—

Cocktail mit geräucherten Crevetten und Melonenkugeln

CHF 22.—

Die Spannung wächst...

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl

CHF 11.—

Klare Steinpilzessenz mit Pilzen

CHF 13.—

Trüffel-Risotto mit frischem Herbst-Trüffel

CHF 26.—

Kleine Portion

CHF 18.—

Eierschwämmli-Ravioli mit frischen Eierschwämmli und Cherry-Tomaten

CHF 30.—

Kleine Portion

CHF 22.—

Steinpilz-Gnocchi mit sautierten Waldpilzen und Baby Spinat

CHF 26.—

Kleine Portion

CHF 18.—

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 64.— pro Person

Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch mit Nudeln oder
Kroketten

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