

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 Geisskäse mit Kürbis-Apfel-Chutney und Blattsalat

CHF 19.—

Cocktail mit geräucherten Crevetten und Ananas

CHF 24.—

Die Spannung wächst...

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen

und steirischem Kürbiskernöl

CHF 10.—

Waldpilzcrèmesuppe

CHF 11.—

Steinpilz-Ravioli mit sautierten Waldpilzen

CHF 36.—

Kleine Portion **CHF 28.—**

Kartoffel-Gnocchi mit frischem Spinat und Cherytomaten

CHF 26.—

Kleine Portion **CHF 18.—**

Der Höhepunkt der Jagd...

Hausgemachter Rehpfeffer mit Speck, Silberzwiebeln, Brotcrôutons, Spätzli und Herbstgemüse

CHF 34.—

Kleine Portion **CHF 26.—**

Hirschrücken im Brotmantel mit Wildrahmsauce
Schupfnudeln und Herbstgemüse

CHF 48.—

Rehrückenmédailles mit Steinpilzkruste überbacken
an Wildrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse

CHF 58.—

Kleine Portion **CHF 48.—**

Wildfleischstreifen (Hirsch und Reh) mit Gin flambiert, an
Wildrahmsauce, 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, Österreich und Bayern (D)