Wild

RESTAURANTBAR

Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Kevin Neff

Speisen

		Vorspeise	Hauptgang
Kürbiscrèmesuppe Curry | geräucherte Entenbrust | Joghurtgelee Kürbis gebraten und gepickelt		14.00	
Randenparfait Birne | Fenchelkraut | Pistazien-Gel | Milchschaum	V	12.00	
Duo vom Wildschwein Wildschweinkotelette | Wildschwein-Saucisson | Apfel Pimentjus | Steckrübe | hausgemachte Spätzli			39.00
Gebratene Rehschnitzel Preiselbeer-Konfi | Wild-Rahmsauce | Rotkraut Schupfnudeln			39.00
Sikahirsch-Entrecôte Würzblüten | Wild-Jus | Wirsingpraline mit Kräuterseitlingen gefüllt Kakipflaume | Schupfnudeln			51.00
Klassischer Rehpfeffer "Jäger Art" währschafter Pfeffer | glasierter Rosenkohl | hausgemachte Spätzli			38.00

Alle Gerichte werden ausschliesslich aus Schweizer Wild zubereitet. Wir beziehen das Wild bei Rudolf & Gretener in Rietheim (Aargau)

Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
Garcia Viadero Albillo blanco (Spanien) *Produzent: Valduero* *Traubensorte: Albillo*	8.50	47.00
Amarone della Valpolicella Classico DOC *Produzent: Monte del Frà* *Traubensorten: Corvina Veronese, Molinara, Rondinella*	12.00	79.00

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 7.7% Mehrwertsteuer
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Team