

Wildfleisch aus



heimischer Jagd

Wildkarte

<i>Kürbissuppe mit Rahmhaube parfümiert mit Kürbiskernöl</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfeli und Croûtons</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Bunter Herbstsalat mit Orangenfilet und Croûtons</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Rehpfeffer "Jägerart" dazu Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli und Wildbeilagen</i>	<i>Fr. 35.00</i>
<i>Wildschweinpfeffer Spätzli und Wildbeilagen</i>	<i>Fr. 31.00</i>
<i>Rehgeschnetzeltes "Lucullus" an sämiger Pilzrahmsauce mit Trauben und Spätzli</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>Rehschnitzel "Williams" an Pilzrahmsauce, Rotweibirne mit Preiselbeeren Spätzli und Wildbeilagen</i>	<i>Fr. 44.00</i>
<i><u>Ab 2 Personen:</u> Rehrücken "Hubertus" Steinpilzrahmsauce, Spätzli und Wildbeilagen</i>	<i>Fr. 55.00</i>



Sie mögen kein Wild, halb so wild !

<i>Feines Risotto mit Pilzen</i>	<i>Fr. 25.00</i>
<i>Wildbeilagen - Teller mit diversen Wildgarniturkomponenten</i>	<i>Fr. 29.00</i>
<i>Kalbsleberli "Ballwiler - Art" mit Pommerysenfsauce und Champignons dazu eine knusprige Butterrösti</i>	<i>Fr. 27.00/31.00</i>
<i>Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Nüdeli</i>	<i>Fr. 29.00</i>
<i>Schweinscordon-bleu "Hausart" mit Gemüse und Pommesfrites</i>	<i>Fr. 35.00</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommesfrites</i>	<i>Fr. 28.00</i>
<i>Entrecôte gebraten an einer grünen Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Pommesfrites</i>	<i>Fr. 42.00</i>



Rotweine zum Wild

<i>Pinot Noir "Solo", 14 % vol, Zweifel</i>	Fr.	55.00
<i>1 dl.</i>	Fr.	8.00
<i>Paso A Paso "Tempranillo" Spanien</i>	Fr.	49.00
<i>1 dl.</i>	Fr.	7.50
<i>GamayDomaine des Curiades Lully</i>	Fr.	49.00
<i>1 dl.</i>	Fr.	7.50
<i>Cavaliere Doro, Chianti Classico "Riserva"</i>	Fr.	66.00
<i>1 dl.</i>	Fr.	9.50
<i>Intensus "Inspiration" AOC , La Cote</i>	Fr.	59.00
<i>1 dl.</i>	Fr.	8.50



Desserts

<i>Vermicelles mit Meringues- Stückli und Schlagrahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.50</i>
<i>Coupe Nesselrode mit Meringues - Stückli Vanilleeclair mit Schlagrahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.50</i>
<i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>"Heisse Liebe" mit warmen Beeren Vanilleeclair und Schlagrahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.50</i>
<i>Grossis brönnti Crème "parfümiert" mit Kirsch, Meringues - Brösmeli und Schlagrahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.00</i>
<i>Eiskaffee gerührt mit Bailys und Schlagrahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Apfelstrudel an einer Vanillesauce und Schlagrahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.00</i>