

## Suppen

Sauerkrautcremesuppe mit geräucherter Hirschwurst	CHF	13
Polentasuppe mit gepöckeltem Wildschwein Dörrzwetschgen	CHF	13
Rindskraftbrühe Kräuterflädle	CHF	9
Suppen-Trio	CHF	15

## Vorspeisen

roh mariniertes Hirschentrecote mit Apfel-Sellerie Salat Mango-Papaya-Chutney	CHF	24
Wildfleischterriner Apfel-Birne-Chutney geröstetes Brot	CHF	19
Jakobsmuschel-Black Tiger-Gänseleberterriner auf Feigensauce mit Portwein	CHF	28
gebratene Rehfleischstreifen mit Waldpilzen Blattsalat, Himbeerdressing	CHF	19

## Verführung

### Jäger-Duo

1. Service

Hirschentrecote gebraten

im Pilz-Kräutermantel

angerichtet auf Trüffelsauce

Kartoffelpaunzen, Herbstgemüse

### Zartes Rehschnitzel

verfeinert mit frischen Waldpilzen auf Wildrahmsauce

hausgemachten Spätzle und Herbstgemüse

garniert mit glacierten Marroni

CHF

58

### Wild-Duo

1. Service

Rehpfeffer "Förster Art"

angerichtet mit Speck, Pilzen und Brotcroutons

hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse

garniert mit glacierten Marroni

2. Service

Hirschrücken-Medaillons mit Nusskruste

auf schwarzer Hollundersauce

Kartoffelpaunzen und glaciertem Rosenkohl

Rotkraut

CHF

58

## Hirsch

### Hirschentrecote

im Pilz-Kräutermantel

Trüffelsauce

Kartoffelpaunzen, Herbstgemüse CHF 46

### Hirschrücken-Medaillons mit Nusskruste

auf schwarzer Hollundersauce

Kartoffelpaunzen und glaciertem Rosenkohl

Rotkraut CHF 48

### Hirschpfeffer

angerichtet klassissche Art

Spätzle und Herbstgemüse CHF 33

## Reh

### Rehpfeffer "Förster Art"

angerichtet mit Speck, Pilzen und Brotcroutons

Spätzle und Herbstgemüse

garniert mit glacierten Marroni CHF 35

### Zartes Rehschnitzel

verfeinert mit frischen Waldpilzen auf Wildrahmsauce

Spätzle und Herbstgemüse

garniert mit glacierten Marroni CHF 42

### Rehrückenfiletmedaillons

an Wacholder-Preiselbeer-Sauce

Kartoffelpaunzen

Rotkraut CHF 48

### Rosa gebratenes Rehnüsschen

ab 2 Personen

mit Engadiner Berghonig gratiniert

sautierte Pilze, Herbstgemüse

Spätzle pro Person CHF 46

## Vegetarisch

Kürbis- und Randenknödel verfeinert mit Nussbutter und Parmesan auf Rahmsauerkraut	CHF	26
Käsespätzle verfeinert mit saurem Käse	CHF	26
Schlutzkrapfen mit Pfifferlingfüllung abgerichtet mit gebratenen Pfifferlingen	CHF	26
Steinpilzragout mit frischem Kräutern Olivenöl, serviert im Nudelnest	CHF	28

## Fisch und Fleisch

Seezunge ganz gebraten Knoblauch-Chilibutter Reis	CHF	49
Zanderrückenfilet gebraten Kartoffelkruste und Rahmsauerkraut	CHF	46
Rindsfilet mit Sezchuanpfefferkruste auf Barolojus Beilage nach Wahl, Herbstgemüse	CHF	52
Kalbsleber an Portweinjus verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln Rösi	CHF	36

Liebe Gäste

Gerne servieren wir Ihnen bei allen Hauptgerichten kleine Portionen  
Preisreduktion: Fünf Schweizer Franken

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie sowie unsere Mitarbeiter auf Anfrage sehr gerne.

Meeresfrüchte und Fische erhalten wir täglich frisch von unserem Comestibles angeliefert. Das erlaubt uns in kleinen Mengen einzukaufen. Wir bitten Sie um Verständni, wenn deshalb nicht immer alle aufgeführten Gerichte unbegrenzt verfügbar sind. Als folge können wir Ihnen aber garantieren, dass die vorhanden Prod topfrisch und von allerbesten Qualität sind.

Herkunftdeklaration: Schwein:Schweiz/ Kalb:Schweiz/ Rind:USA/ Geflügel:Schweiz  
Lamm:Neuseeland/ Lachs:Norwegen/ Zander:Bodensee/ Egli:Bodensee/  
Forelle:Weisstannen/ Seezunge:Holland/ Rotbarsch:Holland/ Steinbutt:Wildfang  
Wild:Liechtenstein, Schweiz/

