

Herbstliche Genüsse...

Vorspeisen

SFr.

- Bunter Herbstsalatstrauss mit hausgemachter Kürbis-Pilz-Terrine
verfeinert mit Cranberry Chutney und Kürbiskern-Vinaigrette klein 12.80 / normal 15.80
- Knackiger Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Brotroutons klein 12.80 / normal 15.80
- Sämige Kürbis-Creme-Suppe mit Kürbiskernöl & knusprigen Randenchips 10.50

Fleischlos geniessen

- Feine Wirsing-Rotkrautroulade mit cremigem Pilzragout
vollendet mit gerösteten Nüssen & karamellisierten Birnenstückli 26.50
- Feiner Herbstteller mit sämigem Pilzragout, goldbraun gebratene Spätzli
dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren & glasierte Trauben 27.50

Wildgerichte

- Hausgebeizter Rehpfeffer nach Jäger Art,
serviert mit Spätzli, Rotkraut Rosenkohl, glasierte Marroni, Trauben & Preiselbeer-Apfel 35.50
- Zarte Hirschmedaillons auf Wirsinggemüse an feiner Morchelrahmsauce
dazu Schupfnudeln, garniert mit glasierten Marroni, Trauben & Preiselbeer-Apfel 42.80
- Zarte Rehschnitzel Mirza mit sautierten Pilzen auf Cognacrahmsauce, begleitet von
Spätzli, Rotkraut & Rosenkohl, dazu glasierte Marroni, Trauben & Preiselbeer-Apfel 45.50
- REHRÜCKEN GYRENBAD ab 2 Personen auf Vorreservation
Rehrücken rosa gebraten, mit Spätzli, Rotkraut & Rosenkohl, serviert mit
sämiger Wildrahmsauce, dazu glasierte Marroni, Trauben & Preiselbeer-Apfel 55.50

Fisch

- Sautierte Zanderfilets mit Wasabi-Sesam-Kruste und Kürbisschaum
dazu gemischter Kräuter-Wildreis und bunte Gemüse garnitur 36.50

alle Preise inkl. 7,7 % MwSt.

Unser Rehfleisch ist aus regionaler Jagd und wird von der Metzgerei Gebr. Jucker in Kollbrunn geliefert. Der Rehrücken, Hirschfleisch und bei Lieferengpässen auch des Rehfleisch stammt aus Österreich und wird von der Metzgerei Angst in Zürich geliefert.

