

Pfiffiges aus der Sommerjagd

aus Wald, Wasser und Wiese

Vorspeisen

Reh Carpaccio mit Basilikum leicht angeräuchert auf Sprossen mit Balsamico-Kaviar und einem Basilikum-Sorbet	Fr. 17.50
Ziegenkäse-Mousse mit Apfel Apfel-Chutney Rosmarin-Buchtel	Fr. 15.50
Geräucherte Forellenfilets-Variation mit Melonen-Salat und Mais-Schaum	Fr. 19.50
Vegetarisches-Tomaten- Tartar mit Belper-Knolle und Kräuter-Toast	Fr. 15.50

Suppen

Weisse Tomaten Suppe mit Tomaten-Chutney und einer Wild-Frühlingsrolle	Fr. 14.50
Kalte Melonen Suppe mit Wildschweinspeck- Grissini	Fr. 11.50

Salat

Melonen-Salat mit Wild-Frühlingsrollen Melonen-Pfefferminz Salat dazu ausgebackene Wild-Frühlingsrollen und einem Mais-Schaum	Fr. 19.50
Jäger Salat Rehstreifen, kurz gebraten in Baumnussöl und Feigen- Balsamico auf knackigem Blattsalat	Fr. 16.50

Hauptgerichte

Hirschfilet «Mediterran» mit Mediterranem- Gemüse Portwein-Jus Rosmarin-Laugen- Galetten	Fr. 55.00
Hirsch-Schnitzel «Eierschwämmen» mit gedünsteten Eierschwämmen marinierter Tomate und Rosmarin-Laugen-Galetten	Fr. 44.50
Hirsch- Ragout in leichter Sauerrahm-Sauce Spätzli	Fr. 36.50
Wild - Bällchen mit Eierschwämmen in leichter Rahm-Sauce Spätzli	Fr. 26.50
Rehschnitzel „Barbecue“ Bohnen-Tomaten-Gemüse Polenta-Schaum	Fr. 44.50
Rehrücken «Nektarine» rosa gebratenes Rückenfilet glacierten Nektarinen geräucherte Kartoffel-Kreation	Fr. 58.00
Reh mit Melonen Rehstreifen mit Melonen-Kugeln in leichter Sauerrahm-Minze-Sauce Butter Nudeln	Fr. 39.50
Zanderfilet im Wildschwein-Speck-Mantel mit Mediterranem- Gemüse Rosmarin-Laugen-Galetten	Fr. 47.50