


Herbst-Gourmet-Menü



Mit Weinbegleitung



1. *Heu-Schaum-Suppe*
mit einer Wild-Frühlingsrolle

Schwarz-Weiss
Weingut Schwarz

2. *Geräuchertes Reh-Mousse*
mit Zwiebel-Marmelade
und einer Rosmarin-Buchtel

Malvoisie
Wallis



3. *Lachsforellen-Tartar*
auf Ziegenkäse-Schnitte
und Mais

Gelber Muskateller
Österreich


4. *Fasanen Keule aus Embrach*
mit Pastinaken
und Sellerie

Pinot Noir
Schloss Teufen

5. *Reh im Rohschinken-Mantel*
auf geräuchertem Kürbis-Püree
mit marinierten Pilzen
Kartoffel-Kürbis-Kreation

Costamadre
Italien

oder



5. *Zander im Wirsing-Mantel*
pochierte Zander-Roulade
mit Süessmost-Schaum-Sauce
Wirsing-Gemüse mit Apfel
Kartoffel-Gnocchi

Pinot blanc
Weingut Gehring

6. *Käse Auswahl von Rolf Beeler*

Elegia
Italien

oder



6. *Dessertüberraschung*



Cinerea
Weingut Stucki, Teufen

Menü Komplet: Fr. 115.00 Mit Weinbegleitung Fr. 145.00

Menü Gänge: 1,3,5,6 Fr. 92.00 Mit Weinbegleitung Fr. 120.00

Kalte Vorspeisen

Kürbis Variation Fr. 15.50
Kürbis-Mousse, mariniertes Kürbis und Kürbis- Sorbet

Lachsforellen-Tartar Fr. 19.50
*mit Ziegenkäse-Mousse
und Mais*

Geräuchertes Reh-Mousse Fr. 17.50
*mit Zwiebel-Marmelade
und einer Rosmarin-Buchtel*

Entenleber Terrine „Martin“ Fr. 25.50
*mit Quitten und Schwarze- Nüsse
Rosmarin -Buchtel*

Suppen

Wildkraftbrühe mit Wachtel- Ei Fr. 9.80
mit Cognac abgeschmeckt

Kürbiscrèmesuppe Fr. 13.50
*sämige Suppe aus Kürbis, mit Kürbiskernöl aufgepeppt.
In seiner Schale serviert*

Salate

Nüsslisalat „Chef“ Fr. 14.50
*der typische Blattsalat der Jahreszeit
mit würzigem Speck, Croutons und Ei-Spalten garniert*

Mini-Salat im Glas Fr. 8.80
mit mariniertem Kürbis, Blattsalat und Wildtrockenfleisch

Warme Vorspeisen

Jakobsmuschel im Wildschwein-Speck Fr. 23.50
auf mariniertem Honig-Rotkohl-Salat

Hausspezialitäten

Vegetarischer Herbstteller Fr. 32.50
die feinsten Genüsse des Herbstes
Saison – Gemüse, Pilze, Früchte und Beilagen

Fasanen- Brust aus Embrach Fr. 52.50
Sanft gegart und krossgebraten
Portwein-Jus
geräuchertes Kürbis-Püree
Kartoffel-Kürbis-Kreation

Wild -Hackkugeln mit Pilzen Fr. 26.50
würzige Hackkugeln mit Waldpilzen in Rahmsauce
Rotkraut, Marroni und Spätzli

Pfeffer Potpourri Fr. 39.90
Reh-, Hirsch- und Wildschweinpfeffer
in separatem Töpfchen serviert,
mit den dazu passenden Beilagen

Die Fasane beziehen wir aus der ersten Zucht der Schweiz aus Embrach der Familie Benz.



Reh- Gerichte

Aus regionaler Jagd

Rehrückenfilet „Grand Veneur“

die Krönung des Herbstes!

mit feinen Saucen

Herbstgemüse und Spätzli

Fr. 58.50

Rehschnitzel „Mirza“

*mit Pilzen, Speckstreifen, Trauben und Wildrahmsauce
garniert mit Herbstgemüse und Spätzli*

*Fr. 44.50**

Rehschnitzel „Kleopatra“

*zarte Rehschnitzel mit Feigen und Honig- Balsamico-Sauce
Rotkraut, Marroni und Spätzli*

*Fr. 44.50**

Rehpfeffer nach Grossmutter Art

nach altem Rezept zubereitet.

Rotkraut, Marroni und Spätzli

*Fr. 29.90**

Reh in Sauerrahm-Kaffee-Sauce

Rehstreifen in leichter Sauerrahm-Kaffee-Sauce

Butter Nudeln

*Fr. 36.50**



Hirschgerichte

*Sika Hirsch, wildlebend vom Randen- Gebiet (SH)
und Wil bei Rafz*

Hirschrückenfilet „Pilz“

*rosa gebraten, mit gebratenen Pilzen
Portwein-Jus
Rotkraut, Marroni und Spätzli*

Fr. 55.50

Hirsch- Ragout in Sauerrahm

*speziell mariniertes Hirschfleisch in
leichter Sauerrahmsauce, Herbstgemüse
und Rahm- Polenta*

Fr. 36.00

Hirschschnitzel „Grappa“

*zarte, rosa gebratene Hirschschnitzel
mit aromatischer Grappa-Sauce
Rotkraut, Marroni und Spätzli*

*Fr. 43.50**

Beachten Sie das Angebot für zu Hause:

*Buureschüblig, Wildtrockenfleisch und weitere Spezialitäten
in der Kühl- Vitrine der Wirtsstube.*



Wildschwein Gerichte

Aus regionaler Jagd

Wildschwein- Pfeffer

*speziell gebeizt, in kräftiger Sauce ohne Blut
Herbstgemüse und Kartoffelmoussline*

*Fr. 29.90**

Wildschwein Rücken mit Trüffel

*sanft gegart, kross gebraten, mit Sommertrüffel
Herbstgemüse und Rosmarin- Laugen Galetten*

Fr. 49.50

Wildschweingeschnetzeltes mit Steinpilzen

*zusammen mit würzigen Steinpilzen geschmort, mit Rahm verfeinert,
verbinden die Aromen vortrefflich,
Rotkraut, Marroni und Spätzli*

*Fr. 36.90**

Die mit * bezeichneten Gerichte können auch Kleiner bestellt werden.

Da wir nur Wildtiere aus hiesiger Jagd verwenden, die wir auch selbst verarbeiten, ist es möglich, dass nicht immer alle Gerichte zur Verfügung stehen. Wir bitten Sie um Verständnis!