

Herbst-Gourmet-Menü



Mit Weinbegleitung

1. Wildkraftbrühe

mit Wachtel-Ei

süesse Starche (Sherry)

Stucki Teufen

2. Geräuchertes Reh Carpaccio

auf mariniertem Honig-Rotkohl-Salat
und einer Knusper-Zigarre

Sauvignon blanc

Österreich

3. Kürbis Variation

Kürbis-Mousse, marinierter Kürbis
und Kürbis-Sorbet

Rose de Pinot Noir

Weingut Lienhard

4. Entenleber Terrine „Martin“

mit Quitten und Rosmarin -Buchtel

Sioneta

Mallorca, Spanien

5. Duo vom Wildschwein

Wildschweinfilet und feines Ragout
Sellerie-Püree
Kartoffel-Pilz-Praline

„2014“

Weingut Lienhard & Vögeli

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 der Platte

oder

Raben-Schwarz

Weingut Schwarz

6. Dessertüberraschung

Moscato

Italien

Menü Komplet: Fr. 112.00 Mit Weinbegleitung Fr. 142.00

Menü Gänge: 1,3,5,6 Fr. 89.00 Mit Weinbegleitung Fr. 117.00

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 Carpaccio Fr. 17.50
*hauchdünn geschnitten, auf mariniertem Honig-Rotkohl-Salat
und einer Knusper-Zigarre*

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. 21.50
auf mariniertem Honig-Rotkohl-Salat

Warmes Reh-Mousse mit Trüffel Fr. 15.50
auf Rahm-Wirsing mit Apfel

Hausspezialitäten

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

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



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!