

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. 16.50
Kürbis-Mousse, mariniertes Kürbis und Kürbis- Sorbet
- Lachsforellen-Tartar** Fr. 21.50
*mit Ziegenkäse-Mousse
und Mais*
- Geräuchertes Reh-Mousse** Fr. 18.50
*mit Zwiebel-Marmelade
und einer Rosmarin-Buchtel*
- Entenleber Terrine „Martin“** Fr. 26.50
*mit Quitten und Schwarze- Nüsse
Rosmarin -Buchtel*

Suppen

- Wildkraftbrühe** Fr. 12.00
*mit Cognac abgeschmeckt, einem knusperigen Wachtel- Ei
und Stangensellerie-Chutney*
- Kürbiscrèmesuppe** Fr. 13.50
*sämige Suppe aus Kürbis, mit Kürbiskernöl aufgepeppt.
In seiner Schale serviert*

Salate

- Nüsslisalat „Chef“** Fr. 15.50
*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

Wildschwein-Entrecote „Raps“ *Fr. 55.50*
rosa gebraten, mit Raps-Kernen
Raps-Jus
Kartoffel-Kürbis-Kreation

Fasanen- Brust aus Embrach *Fr. 57.50*
Sanft gegart und krossgebraten
Portwein-Jus
geräuchertes Kürbis-Püree
Kartoffel-Kürbis-Kreation

Zander im Wirsing-Mantel *Fr. 49.50*
pochierte Zander-Roulade
mit Süessmost-Schaum-Sauce
Wirsing-Apfel-Gemüse
Kartoffel-Gnocchi

Vegetarischer Herbstteller *Fr. 37.50*
die feinsten Genüsse des Herbstes
Saison – Gemüse, Pilze, Früchte und Beilagen

Pfeffer Potpourri *Fr. 43.50*
Reh-, Hirsch- und Wildschweinpfeffer
in separaten Töpfchen serviert,
mit den dazu passenden Beilagen

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



Reh- Gerichte

Aus regionaler Jagd

Rehrücken „Grand Veneur“ (Plattengericht)
die Krönung des Herbstes!
mit feinen Saucen, reichhaltigem Herbstgemüse und Spätzli

Fr. 63.50

Geräuchertes Reh-Hüftli
Portwein-Jus
auf marinierten Pilzen
Kartoffel-Kürbis-Kreation

Fr. 49.50

Rehschnitzel „Kleopatra“
zarte Rehschnitzel mit Feigen und Honig- Balsamico Sauce
Rotkraut, Marroni und Spätzli

*Fr. 47.50**

Rehpfeffer nach Grossmutter Art
nach altem Rezept zubereitet,

*Fr. 35.90**

mit Rotkraut, Marroni und Spätzli



Hirschgerichte

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

Hirschrücken „Kürbiskern“
*mit Kürbis-Kern Kruste überbacken
und feinen Wild-Pralinen
dazu Kartoffel-Kürbis-Kreation*

Fr. 59.00

Hirsch- Ragout in Sauerrahm
*speziell mariniertes Hirschfleisch
in leichter Sauerrahmsauce, Herbstgemüse
Rahm- Polenta*

Fr. 39.00

Hirschschnitzel „Grappa“
*zarte, rosa gebratene Hirschschnitzel
mit aromatischer Grappasauce
Rotkraut, Marroni und Spätzli*

*Fr. 47.50**

Hirschstreifen „Hummer“
*feine Hirschstreifen in Hummerrahmsauce
Butter Nudeln*

Fr. 46.00

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!

Die mit * bezeichneten Gerichte können auch kleiner bestellt werden.



Wildschwein Gerichte

Aus regionaler Jagd

Wildschwein- Pfeffer

*speziell gebeizt, in kräftiger Sauce ohne Blut
Herbstgemüse und Kartoffel-Moussline*

*Fr. 35.90**

Wildschwein - Rücken mit Kruste von Asampfeffer

*sanft gegart und krossgebraten, mit Kruste überbacken
Gewürzjus und Pastinaken-Crème
Rosmarin -Laugen- Galetten*

Fr. 54.50

Wildschweingeschnetzeltes mit Steinpilzen

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

*Fr. 41.90**

