

# 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. 16.50

*Kürbis-Mousse, mariniertes Kürbis und Kürbis- Sorbet*

**Lachsforellen-Tartar** Fr. 21.50

*mit Ziegenkäse-Mousse  
und Mais*

**Geräuchertes Reh Carpaccio** Fr. 18.50

*hauchdünn geschnitten, auf mariniertem Honig-Rotkohl-Salat  
und einer Knusper-Zigarre*

**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. 21.50  
*auf mariniertem Honig-Rotkohl-Salat*

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

## Hausspezialitäten

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



## Reh- Gerichte

*Aus regionaler Jagd*

**Rehrücken „Grand Veneur“** (Plattengericht) *Fr. 63.50*  
*die Krönung des Herbstes!*  
*mit feinen Saucen, reichhaltigem Herbstgemüse und Spätzli*

**Geräuchertes Reh-Hüftli** *Fr. 49.50*  
*Portwein-Jus*  
*auf marinierten Pilzen*  
*Kartoffel-Kürbis-Kreation*

**Rehschnitzel „Kleopatra“** *Fr. 47.50\**  
*zarte Rehschnitzel mit Feigen und Honig- Balsamico Sauce*  
*Rotkraut, Marroni und Spätzli*

**Rehpfeffer nach Grossmutter Art** *Fr. 35.90\**  
*nach altem Rezept zubereitet,*  
*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\**