

# 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\**

