

Herbst-Gourmet-Menü

1. **Wildkraftbrühe**
mit Wachtel-Ei und Reh-Mousse

2. **Kürbis Variation**
Kürbis-Mousse, marinierter Kürbis
Kürbis- Sorbet

3. **Entenleber Terrine „Martin“**
mit Apfel und Schwarzen- Nüssen
Rosmarin -Buchtel

4. **Geschmorte Fasanen-Keule**
mit Urkarotten-Gemüse
und Zwiebeln

5. **Duo vom Wildschwein**
Wildschwein-Rücken, Schmorchöpfli
Sellerie-Gemüse, Steinpilz-Schaum
Kartoffel-Pilz-Pralinen

oder

5. **Zanderfilet mit Raps-Kaviar**
gebratenes Zanderfilet
Fenchel-Gemüse
Schwarzer Reis

6. **Käse Auswahl von Rolf Beeler**

oder

6. **Dessertüberraschung**

Mit Weinbegleitung

süesse Starche (Sherry)
Weingut Stucki, Teufen

Gelber Muskateller
Österreich

Sioneta
Spanien, Mallorca

Pinot Noir
Schloss Teufen

Juan Gil Silver Label
Spanien

DER WEISSE
Lienhard & Vögeli
Teufen

Blaufränkisch
Österreich

Eiswein
Weingut Stucki, Teufen

Menü Komplet: 120.00 Mit Weinbegleitung 150.00
Menü Gänge: 1,3,5,6 95.00 Mit Weinbegleitung 120.00

Kalte Vorspeisen

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

Marinierte Lachsforellen "Zwiebel" 19.50
*mit Zwiebel-Chutney
Kräuter-Toast*

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

Entenleber Terrine „Martin“ 25.50
*mit Apfel und Schwarzen- Nüssen
Rosmarin-Buchtel*

Suppen

Wildkraftbrühe mit Wachtel- Ei 9.80
mit Cognac abgeschmeckt

Kürbiscrèmesuppe 13.50
*sämige Suppe aus Kürbis, mit Kürbiskernöl
in seiner Schale serviert*

Salate

Nüsslisalat „Chef“ 14.50
mit Speck, Croutons und Ei-Spalten garniert

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

Warme Vorspeisen

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

Hausspezialitäten

Vegetarischer Herbstteller 33.50
die feinsten Genüsse des Herbstes
Saison – Gemüse, Pilze, Früchte und Beilagen

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

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

Pfeffer Potpourri 42.90
Reh-, Hirsch- und Wildschweinpfeffer
in separatem Töpfchen serviert,
mit den dazu passenden Beilagen



Reh- Gerichte

Aus regionaler Jagd

Rehrückenfilet „Grand Veneur“ <i>die Krönung des Herbstes!</i> <i>mit feinen Saucen</i> <i>Herbstgemüse und Spätzli</i>	58.50
Rehschnitzel „Mirza“ <i>mit Pilzen, Speckstreifen, Trauben und Wildrahmsauce</i> <i>garniert mit Herbstgemüse und Spätzli</i>	45.50*
Rehschnitzel „Kleopatra“ <i>zarte Rehschnitzel mit Feigen und Honig- Balsamico-Sauce</i> <i>Rotkraut, Marroni und Spätzli</i>	45.50*
Rehpfeffer nach Grossmutter Art <i>nach altem Rezept zubereitet.</i> <i>Rotkraut, Marroni und Spätzli</i>	32.90*
Reh in Sauerrahm-Kaffee-Sauce <i>Rehstreifen in leichter Sauerrahm-Kaffee-Sauce</i> <i>Butter Nudeln</i>	38.50*



Hirschgerichte

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

<i>Hirschrückenfilet „Pilz“</i>	55.50
<i>rosa gebraten, mit gebratenen Pilzen Portwein-Jus Rotkraut, Marroni und Spätzli</i>	
<i>Hirsch- Ragout in Sauerrahm</i>	36.00
<i>speziell mariniertes Hirschfleisch in leichter Sauerrahmsauce, Herbstgemüse und Rahm- Polenta</i>	
<i>Hirschschnitzel „Grappa“</i>	44.50*
<i>zarte, rosa gebratene Hirschschnitzel mit aromatischer Grappa-Sauce Rotkraut, Marroni und Spätzli</i>	

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*

32.90*

Wildschwein Rücken mit Trüffel

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

52.50

Wildschweinschnitzel „Saltimbocca“

*Schnitzel mit Rohschinken und Salbei
mit kräftiger Marsalasaucе
Rotkraut, Marroni und Rahm- Polenta*

39.50*

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!