

Herbst-Gourmet-Menü

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

2. **Kürbis Variation**
Kürbis-Mousse, mariniertes 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, Schmorhöpfli
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

süsse 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 <i>Kürbis-Mousse, mariniertes Kürbis und Kürbis- Sorbet</i>	16.50
Marinierte Lachsforelle "Zwiebel" <i>mit Zwiebel-Chutney Kräuter-Toast</i>	21.50
Geräuchertes Reh Carpaccio <i>hauchdünn geschnitten, auf mariniertem Honig-Rotkohl-Salat und einer Knusper-Zigarre</i>	18.50
Entenleber Terrine „Martin“ <i>mit Apfel und Schwarzen- Nüsse Rosmarin- Buchtel</i>	26.50

Suppen

Wildkraftbrühe <i>mit Wachtel-Ei dazu geräuchertes Reh-Mousse</i>	13.00
Kürbiscrèmesuppe <i>sämige Suppe aus Kürbis, mit Kürbiskernöl in seiner Schale serviert</i>	14.50

Salate

Nüsslisalat „Chef“ <i>mit Speck, Croutons und Ei-Spalten garniert</i>	15.50
Mini-Salat im Glas <i>mit mariniertem Kürbis, Blattsalat und Wildtrockenfleisch</i>	8.80

Warme Vorspeisen

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

Hausspezialitäten

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

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

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

Vegetarischer Herbstteller 38.50
*die feinsten Genüsse des Herbstes
Saison – Gemüse, Pilze, Früchte und Beilagen*

Pfeffer Potpourri 45.90
*Reh-, Hirsch- und Wildschweinpfeffer
in separaten Töpfchen serviert,
mit den dazu passenden Beilagen*



Reh- Gerichte

Aus regionaler Jagd

- Rehrücken „Grand Veneur“** (Plattengericht) 63.50
die Krönung des Herbstes!
Mit feinen Saucen, reichhaltigem Herbstgemüse und Spätzli
- Geräuchertes Reh-Hüftli** 49.50
Portwein-Jus
auf marinierten Pilzen
Kartoffel-Kürbis-Kreation
- Rehschnitzel „Kleopatra“** 49.50*
zarte Rehschnitzel mit Feigen und Honig- Balsamico Sauce
Rotkraut, Marroni und Spätzli
- Rehpfeffer nach Grossmutter Art** 37.90*
nach altem Rezept zubereitet,
mit Rotkraut, Marroni und Spätzli



Hirschgerichte

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

Hirschrücken „Kürbiskern“ **59.00**
*mit Kürbis-Kern Kruste überbacken
und feinen Wild-Pralinen
dazu Kartoffel-Kürbis-Kreation*

Hirsch- Ragout in Sauerrahm **39.00**
*speziell mariniertes Hirschfleisch
in leichter Sauerrahmsauce, Herbstgemüse
Rahm- Polenta*

Hirschschnitzel „Grappa“ **48.50***
*zarte, rosa gebratene Hirschschnitzel
mit aromatischer Grappasauce
Rotkraut, Marroni und Spätzli*

Hirschstreifen „Hummer“ **46.00**
*feine Hirschstreifen in Hummerrahmsauce
Butter Nudeln*

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*

37.90*

Wildschwein - Rücken mit Assampfeffer-Kruste

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

54.50

Duo vom Wildschwein

*Wildschwein-Rücken, Schmorchöpfli
Sellerie-Gemüse, Steinpilz-Schaum
Kartoffel-Pilz-Pralinen*

54.50