

Winter-Spezialitäten mit Geflügel, Wild und Fisch

<i>Kalte Vorspeisen:</i>	<u><i>Kalbfleisch-Mousse</i></u> <i>leicht angeräucherte Mousse</i> <i>würzige Zwiebel-Marmelade</i> <i>Rosmarin Buchtel</i>	18.50
	<u><i>Mariniertes vom Swiss-Lachs</i></u> <i>mit Sauerrahm und mini Rettich</i> <i>Ravioli und Tartar</i> <i>Kräuter-Toast</i>	19.50
<i>Suppen:</i>	<u><i>Quitten-Ingwer-Suppe</i></u> <i>leichte Crème-Suppe</i>	11.50
	<u><i>Fasanen-Kraftbrühe</i></u> <i>mit Wachtel-Ei aus Embrach</i>	11.50
<i>Warme Vorspeisen:</i>	<u><i>Fasanen Keule aus Embrach</i></u> <i>Geschmorte Keule</i> <i>mit Urkarotte- und Zwiebel-Gemüse</i>	23.50
	<u><i>Duo von der Wachtel</i></u> <i>gebratene Wachtelbrust</i> <i>knusprige Wachtel-Keule</i> <i>auf Winterspinat</i>	25.50

<i>Vom Fisch:</i>	<u><i>Saiblingsfilet «Winter»</i></u> <i>gegrilltes Saiblingsfilet auf Winterspinat Salzkartoffeln</i>	39.50
	<u><i>Jakobsmuscheln</i></u> <i>im Wildschwein-Speck-Mantel auf Schwarzem-Reis Parmesan-Schaum</i>	47.50
<i>Vom Geschmortem:</i>	<u><i>Reh-Flaxe</i></u> <i>geschmort in Rotweinsauce Kartoffelstock</i>	38.50
	<u><i>Hirsch-Braten</i></u> <i>in kräftiger Balsamico-Sauce Rahm-Polenta</i>	37.50
	<u><i>Wildschwein Pfeffer</i></u> <i>Rotkraut und Marroni Spätzli</i>	32.90
<i>Vom Feld:</i>	<u><i>Siedfleisch «Trüffel»</i></u> <i>Sanft gegartes Siedfleisch mit Markbein Kräuter-Bratkartoffeln</i>	33.50
	<u><i>Fasanenbrust aus Embrach</i></u> <i>Portwein-Jus Kürbispüree geräucherte Kartoffel-Kreation</i>	52.50