

Kalte Vorspeisen

Kürbis Mousse	17.50
Kürbis Carpaccio Apfel Frischkäse	
Reh Carpaccio	22.50
geräuchert Süss Saure Zucchini Kartoffel Chip	
Fasanen Terrine	26.50
Zwetschgen aus Teufen Schwarze Baumnüsse Nuss Brioche	

Salat

Nüsslisalat Chef	18.50
Speck Croûtons Ei	

Suppen

Wildkraftbrühe	12.50
Bio Wachtelei aus Embrach	
Kürbiscremesuppe	13.50
Rahm Ingwer	

Wildspezialitäten zum Bestellen

Entdecken Sie unser ausgewähltes Wildfleisch (Reh | Hirsch | Wildschwein) sowie praktische, küchenfertige Spezialitäten. Bei uns können Sie unter anderem Wildfleisch, hausgemachte Suppen, Preiselbeeren und weitere passende Beilagen und Spezialitäten bestellen.

Wild Hausspezialitäten

Rehschnitzel „Kleopatra“		48.50
Feigen Honig Balsamicosauce	klein	43.50
Rotkraut Marroni Spätzli		
Pfeffer Potpourri		44.50
Reh-, Hirsch- und Wildschweinpfeffer		
Spätzli Kartoffelstock Polenta		
Wildschweintrüben Sezuan-Pfeffer		53.50
sanft gegart Sezuan-Pfeffer Pfirsich aus Teufen		
geräucherte Kartoffel Kreation		
Reh- Haxe		39.50
geschmort in Rotweinsauce Kartoffelstock		

Wild Klassiker

Rehrückenfilet Grand Veneur		59.50
Herbstgemüse Rotkraut Marroni Spätzli		
Rehpfeffer nach Grossmutter Art		39.50
nach altem Familien Rezept zubereitet	klein	34.50
Rotkraut Marroni Spätzli		
Hirschschnitzel Grappa		47.50
Grapparahmsauce Rotkraut Marroni Spätzli	klein	42.50
Wildschwein Pfeffer		39.50
speziell gebeizt, in kräftiger Sauce (ohne Blut)	klein	34.50
Herbstgemüse Kartoffelstock		
Wildschweingeschnetzeltes mit Steinpilzen		41.50
zusammen mit würzigen Steinpilzen geschmort	klein	36.50
Rotkraut Marroni Spätzli		