

Saisonal

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT MIT FRISCHEN SAUTIERTEN PILZEN 16.50

KÜRBISCRÉMESUPPE MIT RAHMHAUBE & KÜRBISKERNÖL 11.50

HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTER REHPFEFFER „JÄGER ART“ 33.50

SERVIERT MIT SPÄTZLI, ROTKRAUT UND GLASIERTEN MARRONIS

REHGESCHNETZELTES „DIANA“ 38.00

MIT APFELSTÜCKLI & PILZE AN SÄMIGER WILDRAHMSAUCE & SPÄTZLI

ZARTE REHSCHNITZEL (150 GR), AUF WILDRAHMSAUCE 42.50

GARNIERT MIT ROTKRAUT, ROSENKOHL, GLASIERTEN MARRONIS,
PREISELBEERAPFEL, GEDÄMPFTE PILZE, ROTWEINBIRNE UND SPÄTZLI

REHRÜCKENFILET „SCHLÜSSEL“ (150GR), AUF WILDRAHMSAUCE 46.50

GARNIERT MIT ROTKRAUT, ROSENKOHL, GLASIERTEN MARRONIS,
PREISELBEERAPFEL, GEDÄMPFTE PILZE, ROTWEINBIRNE UND SPÄTZLI

VEGETARISCHER WILDTELLER 29.50

HAUSGEMACHTE SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN BEGLEITET VON
ROTKRAUT, GLASIERTEN MARRONIS, PREISELBEERAPFEL,
GEDÄMPFTE PILZE, ROTWEINBIRNE UND WILDRAHMSAUCE

Saisonal

GERNE EMPFEHLEN WIR ZU DIESEN WILDGERICHTE FOLGENDEN WEIN:

ALENTEJOVINO TINTO GRAN ESCOLHA 2017 **54.00**

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA & SYRA

IN DER NASE VERMÄHLEN SICH AROMEN ROTER BEEREN, PFLAUMEN UND ROSINEN MIT EINER DEZENTEN FRUCHTSÜSSE UND DEM GESCHMACK WEISSER SCHOKOLADE. IM MUND ÜBERZEUGT ER MIT CASSISAROMEN, GUTER SÄURE UND EINER FÜR EINEN CRIANZA ÜBERDURSCHNITTLICHEN LÄNGE.

AUCH IM OFFENAUSSCHANK ERHÄLTlich, PRO DL **8.00**

RED II NAPPA VALLEY, 2011, ALPHA OMEGA **85.00**

CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT, MERLOT

DER BORDEAUX-BLEND IST SEHR WEICH UND ELEGANT VINIFIZIERT. DUNKLE SÜSSE FRÜCHTE MIT GESCHMEIDIGEN UND FEINKÖRNIgen TANNINEN.