

Früsch vor Bärnerjagd

Wildspezialitäten

10.10.18

Vorspeisen

Gemsterrine im Rohschinkenmantel ***	Fr. 21.00
Wildkraftbrühe mit Cognac und Gamsfleisch ***	Fr. 16.00
Wildentensugo mit Pastinaken Püree ***	Fr. 21.00
Gemskutteln Brunnen mit Käsespänen	Fr. 24.00

Hauptgerichte

Gebratene Wildentenbrust auf Zwetschgenkompott Kartoffelstock Herbstgemüse ***	Fr. 45.00
Gempfeffer Brunnen mit Apfelschnitz, Preiselbeeren Gebratene Spätzli ***	Fr. 38.00
Kurz gebratenes Gemsgulasch Stroganow Preiselbeer-Birne Gebratene Spätzli ***	Fr. 45.00
Gebratenes Rehigotteil auf Pilzsauce Gebratene Spätzli Herbstgemüse ***	Fr. 48.00
Gebratenes Rehrückenfilet auf Pilzsauce Gebratene Spätzli Herbstgemüse ***	Fr. 58.00
Portion Rotkraut mit Marroni ***	Fr. 6.50

Unser Wein zum Wild Einzelflaschen

Didier Joris Chamoson		
Syrah Barrique	Syrah Ophiuchus 2000 / 2001	5 dl Fr. 54.00
		7.5dl Fr. 75.00
Joe Pfister Vini Castelrotto		
Chambourcin	Castelrotto 2009	5dl Fr. 36.00
		7.5dl Fr. 51.00
Cantina Monti Sergio Monti Cademario		
Merlot Barrique	Rovere 2000 /2001	5dl Fr. 60.00
		7.5dl Fr. 80.00
Nauer Weine Bremgarten		
Assemblage Barrique	Vinobile d'Argovie Cuvee 2007	5dl Fr. 55.00
	Pinot Noir, Diolinoir, Malbec	7.5dl Fr. 72.00
	Cabernet Sauvignon, Merlot	