

Früsch vor Bärnerjagd

Wildspezialitäten

14.11.18

Vorspeisen

Wildterrinen im Rohschinkenmantel ***	Fr. 21.00
Wildkraftbrühe mit Cognac und Rehfleisch ***	Fr. 16.00
Atriaux von der Wildente auf Pastinaken Püree ***	Fr. 21.00
Rehkutteln nach meiner Art mit Sbrinzspän ***	Fr. 24.00

Hauptgerichte

Gebratene Wildentenbrust auf Zwetschgenkompott Kartoffelstock Herbstgemüse ***	Fr. 45.00
Rehpfeffer Brunnen mit Apfelschnitz, Preiselbeeren Gebratene Spätzli ***	Fr. 38.00
Kurz gebratenes Reh-Gulasch Stroganow Preiselbeeren-Birne Gebratene Spätzli ***	Fr. 45.00
Rehgeschnetztes in Pilzrahmsauce 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 Chamosite 2005 / 2007	5 dl Fr. 55.00 7.5dl Fr. 82.00
Joe Pfister Vini Castelrotto		
Chambourcin	Castelrotto 2009	5dl Fr. 36.00 7.5dl Fr. 51.00
Christian Zündel Beride		
Merlot Barrique	Terraferma 1998 / 2000	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	