

Wildkarte Herbst 2019

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe	Fr. 9.50
Kabissalat „Hornegg“ mit Speck	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 11.50
Randensalat mit frischem Meerrettich	Fr. 9.50
Herbstsalat mit sautierten Eierschwämmli	Fr. 13.50/24.50
Feine Rehpastete auf Sellerie-Apfelsalat	Fr. 13.50
Wildschweinrohschinken mit Feigen an Portwein mariniert auf Salatbeet	Fr. 15.50/26.50

Hauptspeisen

Frische Kürbisravioli an leichter Preiselbeerrahmsauce	Fr. 25.50
Pastetli gefüllt mit Ragout von frischen Pilzen	Fr. 25.50
Wildschweingeschnetzeltes vom Filet an Rahmsauce mit frischen Waldpilzen, Butternudeln und Rosenkohl	Fr. 33.50
Rehpfeffer mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli, garniert mit Mirza-Apfel und Marroni	Fr. 36.50
Perlhuhnbrüstli auf Linsencurry-Gemüsebeet	Fr. 28.50
Rehschnitzel an feiner Quittensauce mit Spätzli, Rotkraut und Marroni	Fr. 37.50
Hirsch-Entrecôte mit frischen Eierschwämmli, Spätzli und Rosenkohl	Fr. 38.50
Wildschweinfilet an Grand-Marnier-Mandarinsauce mit Rotkraut und Spätzli	Fr. 35.50
Reh-Entrecôte auf Rahmwirsing mit Steinpilzen an Brombeerjus und Kartoffelstock	Fr. 39.50
Herbstteller „Vegi“ (Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Mirza-Apfel)	Fr. 26.50

Desserts

Feines Vermicelles mit Rahm	Fr. 9.50
Warme Zwetschgen mit Rotwein und Zimtglacé	Fr. 10.50
Birnensorbet mit Moscatel	Fr. 10.50