

Wildgerichte

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Steinpilzen Croutons und Ei	14.50
Kürbiscremesuppe mit geschlagenem Rahm und Kürbiskernöl	12.50
Sauerkrautsuppe mit Wildwurst	12.50
Geräuchertes Hirschcarpaccio mit Sauerrahm, gebratenen Steinpilzen, Feigen, Pinienkernen und Parmesan	23.50
Rosa gebratene Wachtelbrust auf Risotto mit Nüssen, Feigen und Belper Knolle	22.50
Rehkotlett unter der Kräuterkruste an Rosmarinsauce auf Kartoffelespuma mit Kräuteröl und Rosenkohlblättern	24.50
Gebratene Entenleber mit Gewürzwetschgen und hausgemachtem Brioche	24.50

Hauptspeisen

Unsere Klassiker

Hausgemachter Rehpfeffer mit Speck, Perlzwiebeln und Croutons	38.00
Zarte Rehschnitzel mit Preiselbeersauce	42.00
Rehgeschnetzeltes mit Hollundersauce	42.00
ab zwei Personen:	
Rosa gebratener Rehrücken serviert in zwei Gängen	63.00
Vegetarischer Wildbeilagenteller mit Kräuter-Buttersauce	24.50

Zu allen Wildgerichten servieren wir:
Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirne, Preiselbeerapfel,
karamellierte Maroni und hausgemachte Butterspätzli

Darf es ein bisschen exklusiver sein?

Saltimepoca vom Wildschweinfilet an Portweinsauce 54.00
auf einem Sockel von Rahmsauerkraut mit Mango und Papaya,
Kartoffelstampf mit Aargauer Trüffeln

Rosa gebratenes Hirschfilet 56.00
mit Entenleber-Trüffelsauce auf gebratener Polentaschnitte
mit Steinpilzen und gebackener Rotkrautkugel

Variation von Hirschfilet und Rehkotlett 62.00
an Wacholdersauce mit getrüffelten Rahmwirz
und Macairekartoffeln

Gebratenes Filet vom Steinbutt mit Steinpilz-Buttersauce, 53.00
Schupfnudeln, Rotkohl und Wirz

Fleisch- und Fischdeklaration Wildkarte:

(kein Zucht Wild)

Reh	Deutschland/Polen/Spanien/Österreich
Hirsch	Deutschland/Polen/Spanien/Österreich
Wildschwein	Deutschland/Polen/Spanien/Österreich
Wolfsbarsch	Griechenland/Türkei