

Wildgerichte

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Steinpilzen Croutons und Ei	14.50
Kürbiscremesuppe mit geschlagenem Rahm und Kürbiskernöl	12.50
Sauerkrautsuppe mit Wildwurst	12.50
Hirschcarpaccio mit Sauerrahm, gebratenen Steinpilzen, Feigen, Pinienkernen und Parmesan	22.50
Variation von hausgeräuchertem Hirschfilet und gebratener Riesencrevette auf marinierten Kürbiswürfeln und gebackenen Marzipan-Feigen-Pralinen	22.50
Gugelhupf von Hirschtrockenfleisch und Doppelrahm an einem Römersalat mit Blumenkohl, Cherrytomaten und Meerrettich	22.50
Rosa gebratenes Hirschfiletsteak auf Spaghettini mit Walnüssen, Parmesan und Aargauer Trüffel	22.50

Hauptspeisen

Unsere Klassiker

Hausgemachter Rehpfeffer mit Speck, Perlzwiebeln und Croutons	38.00
Zarte Rehschnitzel mit Preiselbeersauce	42.00
Rehgeschnetzertes 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?

Am Stück gebratenes Wildschweinfilet im Gewürzmantel 52.00
auf einem Sockel von Rahmsauerkraut mit Mango und Papaya,
dazu servieren wir eine Marsalasaucce und Butter-Kartoffelstampf
mit Aargauer Trüffel in der Zucchettihülle

Rosa gebratenes Hirschentrecote 48.00
mit Entenleber-Trüffelsauce auf gebratener Polentaschnitte mit
Steinpilzen und gebackener Rotkrautkugel

Variation von Hirschschmorbraten, bei 80° 24h gegart 54.00
und rosa gebratenem Hirschfilet an Wacholdersauce
dazu reichen wir getrüffelten Rahmwirz und hausgemachte
Schupfnudeln

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Steinpilz-Buttersauce 46.00
mit Schupfnudeln und Gemüsegarntur

Fleisch- und Fischdeklaration Wildkarte:

Reh ...
Hirsch ...
Wildschwein ...
Wolfsbarsch ...