

Wildgerichte

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Steinpilzen Croûtons und Ei	14.50
Kürbiscrèmesuppe mit geschlagenem Rahm und Kürbiskernöl	12.50
Sauerkrautsuppe mit Wildwurst	12.50
Geräuchertes Hirschcarpaccio mit Sauerrahm, gebratenen Steinpilzen, Feigen, Pinienkernen und Parmesan	23.50
Geräucherte Wachtelbrust auf Selleriesalat mit Nüssen, Brotknödelcarpaccio und Preiselbeerrahm	22.50
Gebratene Riesencrevetten auf Risotto mit Feigen, Belper Knolle und Rosenkohlblättern	24.50
Rosa gebratenes Hirschfiletsteak auf Spaghettini mit Baumnüssen, Parmesan und Aargauer Trüffel	24.50

Hauptspeisen

Unsere Klassiker

Hausgemachter Rehpfeffer mit Speck, Perlzwiebeln und Croûtons	42.00
Zarte Rehschnitzel mit Preiselbeersauce von der Jagdgesellschaft Dagmarsellen	49.00
Rehgeschnetzeltes mit Hollundersauce	45.00
ab zwei Personen:	
Rosa gebratener Rehrücken serviert in zwei Gängen	68.00
Vegetarischer Wildbeilagenteller mit Kräuter-Buttersauce	26.50

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

Darf es ein bisschen exklusiver sein?

Am Stück gebratenes Wildschweinfilet an MarsalasaUCE 54.00
auf einem Sockel von Rahmsauerkraut mit Mango
und Papaya, Kartoffelstampf mit Aargauer Trüffeln

Rosa gebratenes Hirschentrecôte 56.00
mit marinierter Entenleber an Portweinsauce
auf gebratener Polentaschnitte mit Steinpilzen
und karamelisierter Quitte

Variation von Hirschschmorbraten 62.00
und rosa gebratenem Hirschfilet an Wacholdersauce,
mit getrüffeltem Rahmwirz, Macaire-Kartoffeln
und Herbsttrompeten

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