


Wildsaison 2020

| | |
|--|-------|
| Kürbissuppe mit Kernöl und Rahmhaube | 9.00 |
| Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli, Speck und Apfel | 13.80 |
| ohne Speck | 12.30 |
| Hirschmostbröckli mit buntem Blattsalat, Waldbeerendressing, Kräuterfrischkäse und Blätterteiggebäck | 13.80 |
| Hauptgang | 23.80 |
| Hirschpfeffer „Jäger Art“ (AT) | 32.50 |
| Hirschentrecote (SL) Vom Grill mit Cognac-Rahmsauce | 38.50 |
| Rehschnitzel (AT) Mit Eierschwämmli-Rahmsauce | 38.50 |
| Rehrückenfilet (DE) mit Cognac-Rahmsauce und Trauben | 42.50 |
| Wildhackbraten „Seefeld“ (AT) | 24.50 |



Zu allen Wildgerichten servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und einen Preiselbeer-Apfel

| | | |
|---|---|-------|
| Herbstteller Hausgemachte Spätzli mit Eierschwämmli-Rahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni und einem Preiselbeerapfel |  | 24.50 |
|---|---|-------|

Weine 75cl Qualität

| | dl |
|---|------|
| Wangner Chardonnay AOC GEBRÜDER KÜMIN, FREIENBACH | 6.90 |
| Roero Arneis DOCG “Le Madri” MICHELE CHIARLO, PIEMONT | 6.90 |
| Zürichsee AOC Cuveé Noire KÜMIN WEINE, FREIENBACH PINOT NOIR / CABERNET / GARANOIR | 7.00 |
| Ribera del Duero DO 85% TEMPRANILLO, 15% MERLOT MICHEL ROLLAND & JAVIER GALARRETA | 7.20 |



Dessert

| | | |
|--|---------|-------|
| Zimtglace mit Rotweinzwetschgen und Rahm | | 9.80 |
| Vermicelles mit Meringue und Rahm | Port. | 10.00 |
| | ½ Port. | 8.00 |
| Coupe Nesselrode | Port. | 12.00 |
| Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm | ½ Port. | 10.00 |