


Wildzeit



Kürbissuppe mit Kernöl und Rahmhaube		9.00
Nüsslisalat mit knusprigen Speckstreifen, Apfelschnitzen & Granatapfelkernen		13.80
	ohne Speck	11.80
Hirschtatar mit herbstlichen Garnituren dazu Toast und Butter		18.00
	Hauptgang	34.00
Rehpfeffer „Jäger Art“ Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Rotweinbirne		34.50
Rehschnitzel Mit Eierschwämmli-Rahmsauce, hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Maroni und Preiselbeerapfel		38.50
Rehgeschmetzeltes An Calvados-Rahmsauce mit Tagliatelle, Rosenkohl und Rotweinbirne		28.50
Hirschentrecote Vom Grill mit Cognac-Rahmsauce, Kroketten, Rotkraut mit Maroni und Preiselbeerapfel		39.50
Hirschschnitzel „Saltimbocca“ Mit Bündner Rohschinken und Salbei auf Wildjus mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Maroni und Preiselbeerapfel		35.50

Wildhackbraten 24.50
 Wildhackbraten „Seefeld“ mit hausgemachten Spätzli,
 Rotkraut mit Maroni und Preiselbeerapfel

Herbststeller  24.50
 Hausgemachte Spätzli mit Eierschwämmli-Rahmsauce,
 Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni, Preiselbeerapfel und Rotweinbirne

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

Weine 75cl Qualität

		dl
Wangner Chardonnay AOC GEBRÜDER KÜMIN, FREIENBACH	2018	6.90
Roero Arneis DOC ROBERTO SAROTTO, ALBA	2018	6.90
Barbera Appassimento BARBERA CANTINE SAN SILVESTRO, PIEMONT	2017	7.00
Ribera del Duero DO 85% TEMPRANILLO, 15% MERLOT MICHEL ROLLAND & JAVIER GALARRETA	2016	7.20

