



WAIDMANNSSHEIL! STEPHAN KOCHT WILD

Geniessen Sie unseren Bärenstarken Rehrücken «flambé» mit Brombeersauce, serviert in 2 Gängen, ab 2 Personen pro Person CHF 63.00

Jeder Rehrücken, der die Küche verlässt, wird von Stephan persönlich geprüft. Auf einer Schieferplatte werden die auf die Knochen gebetteten Filets zum Gast getragen und flambiert, begleitet von Rotkraut, Marroni, gekochten Äpfeln. Und natürlich mit Spätzli & Schupfnudeln, einer weiteren Hausspezialität.

WEITERE KÖSTLICHKEITEN AUS UNSERER WILDKARTE

Hauchdünner Wildschweinschinken an Haselnussdressing, mit Belugalinsensalat und Mandarinen	CHF 21.00
Kürbiscappuccino mit gebratener Crevette mit Amaretto und gerösteten Kernen	CHF 15.00
Trofie an hausgemachtem Maroni-Nusspesto mit Mangold und gebratenen Steinpilzen	CHF 29.00
Gebratene Crevetten auf Weissweinsrisotto mit knusprigem Salbei und gebackenen Kürbiswürfeln	CHF 33.00
Saftiger Hirschpfeffer mit Silberzwiebeln und Speck	CHF 31.00
Wildgeschnetztes an Rahmsauce mit Trauben	CHF 37.50

Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rotkraut und herbstliche Garnituren.