

HERBST- UND WILDGERICHTE

Vorspeisen

Wildkraftbrühe
mit Streifen vom Hirschfilet
9.50 Fr.

Nüsslisalat
mit sautierten Eierschwämmli
15.50 Fr.

Frische Eierschwämmli
an einer feinen Cognac-Rahmsauce
im Blätterteigpastetli
Vorspeise 16.50 Fr.
Hauptspeise 28.50 Fr.

Unsere Wildpezialitäten

Hirschpfeffer "Hochwacht"
garniert mit Speck, Brotcrôutons
und einer Birne mit Preiselbeeren
hausgemachte Spätzli und Rotkraut
Kleine Portion 25.50 Fr.
Normale Portion 30.50 Fr.



Waidmanns-Toast
Hirsch-Schnitzel
auf Toast
mit Waldpilzen
garniert mit einer Preiselbeer-Birne
29.50 Fr.

Hirsch-Filet
an einer Wacholder-Gin Wildrahmsauce
serviert mit
Rösti-Kroketten,
Preiselbeerbirne und Rosenkohl
43.50 Fr.

Rehschnitzel (vom Bäggli)
mit frischen Eierschwämmli
Spätzli
Rosenkohl und
Birne mit Preiselbeeren als Garnitur
Kleine Portion 37.50 Fr.
Normale Portion 43.50 Fr.

Rehgeschnetztes "Nach Art des Chefs"
an einer Eierschwämmli-Rahmsauce
mit Cognac verfeinert
und hausgemachten Spätzli
garniert mit einer Preiselbeer-Birne
Kleine Portion 36.50 Fr.
Normale Portion 42.50 Fr.

"Jägernudeln"
Reh- und Hirschfilet-Geschnetztes
mit frischen Waldpilzen an einer Wildrahmsauce
auf hausgemachten Nudeln
Kleine Portion 26.50 Fr.
Normale Portion 31.50 Fr.

Fleischlos

Herbst-Teller
Spätzli mit Rotkraut, Marroni, Eierschwämmli,
Rosenkohl und einer Birne mit Preiselbeeren
27.50 Fr.

Frische Eierschwämmli
an einer Kräuter-Rahmsauce
auf hausgemachten Nudeln
28.50 Fr.

Rehfleisch stammt aus EU, Hirsch aus EU und Neuseeland, Hirschpfeffer Schweiz

Drei exzellente Rotweine im Offenausschank

Maienfelder Blauburgunder AOC Komminoth Weine 1DL Fr. 6.10

100% Pinot noir

Aus erlesenen Blauburgunder Trauben gekeltert, lange an der Maische gehalten mit intensivem fruchtig – beerigem Aroma unterstützt durch feine Gerbstoffe und leichter Würze. Rubinrot mit geschmeidigem Körper. Unser typischer Bündner Blauburgunder kann man zu jeder Gelegenheit trinken

Monticello Emozioni Mendrisio TI 1DL Fr. 6.50

Merlot - Cabernet

Vollmundig, rote Frucht, Gewürze und Vanille. Weinig warm, Röst- und Gewürznoten. Die Cabernet Trauben wurden im barrique gekeltert und verhelfen so zur intensiven rubinroten Farbe, in der Nase kräftig, am Gaumen rote Beeren, Gewürzen und Vanille.

Bolgheri Rosso „Il Giullare“ 1DL Fr. 6.50

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Der Geschmack ist sehr voll und persistent, viel Brombeere untermalen von eleganten Tanninen. Ein Toller Bolgheri zu einen super Preis-/Leistungsverhältnis.