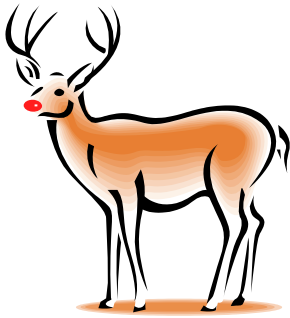


Wildkarte

Ein breites Spektrum an Köstlichkeiten, bei dem sich Tradition und Avantgarde der Kochkunst die Hand reichen...

Es wird wieder zum Halali geblasen und somit beginnt die kulinarische Wildsaison. Die vielfältigen Zubereitungsarten und die Hausspezialitäten sorgen für lukullische Genüsse. In unserer Küche geht es - im wahrsten Sinne des Wortes - "WILD" zu.



Oft ist es für die Gastronomen gar nicht so einfach, einheimisches Wild zu bekommen. Die Nachfrage ist gross, das Angebot beschränkt.

Die Patentjagd stellt hohe Anforderungen an die Jäger. Sie besteht nicht allein aus den wenigen Wochen der Jagdzeit, sondern erfordert eine intensive Auseinandersetzung mit dem Thema Lebensraum - Wild - Jagd. Diese Auseinandersetzung fördert eine weidgerechte Einstellung.

Das Ziel der Jagd besteht darin, gesunde, den örtlichen Verhältnissen angepasste und natürlich strukturierte Wildbestände zu erhalten. Überbestände übernutzen nämlich den angestammten Lebensraum und ein Überhang an weiblichem und jungem Wild führt zu grossen Wildansammlungen. Daher dürfen und sollen die Wildbestände durch die Patentjagd angemessen genutzt werden.

Wildkarte

Suppen

Kürbiscrèmesuppe CHF 13.00
garniert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Pilzcrèmesuppe CHF 11.50
mit Rahmhaube garniert

Vorspeisen

Hausgemachte Wildterrine CHF 21.00
mit Waldpilzen, dazu Sauce Cumberland
an herbstlichem Salatbouquet
mariniert mit Himbeerdressing

Nüsslisalat „Mimosa“ CHF 15.00
mit gehacktem Ei und Speckwürfeln
nappiert an Honig-Senf-Vinaigrette

Vegetarische Hauptgänge

Serviettenknödel mit Pfifferlingsragout CHF 28.00
serviert mit Rotkohl, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

Alles Wilde –ohne Wild! CHF 29.00
geniessen Sie unsere Köstlichkeiten
ohne Fleisch

Hauptgerichte

Gebratener Rehrücken CHF 51.00
an Whiskeyrahmsauce
garniert mit geschwenkten Perlzwiebeln und
Brotroutons

Sautiertes Rehschnitzel CHF 45.00
an Wildjus mit Rotweifeigen

Geschmorter Hirschpfeffer CHF 35.00
garniert mit gebratenen Perlzwiebeln,
Speck und Kräutern

Grilliertes Hirschentrecôte CHF 39.00
an Wildjus auf Kürbisgemüse

Sautierte Wildentenbrust CHF 42.00
an Wildjus serviert auf Apfel-Quitten-Gemüse

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen:

Rotkohl, glasierte Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel
und frische Butterspätzli oder Schupfnudeln

Desserts

Coupe Nesselrode

schmackhaftes Vermicelle
parfümiert mit Kirsch,
garniert mit cremigem Vanilleeis,
Meringues und Schlagrahm

gross: CHF 13.50

klein: CHF 10.50

Bratapfel

gefüllt mit einer Nuss-Rosinen-Füllung
serviert mit Zimtglace

CHF 12.00

Heidelbeertartelette

an Vieille-Prune-Glace
mit Marzipan-Vanilleschaum

CHF 13.00