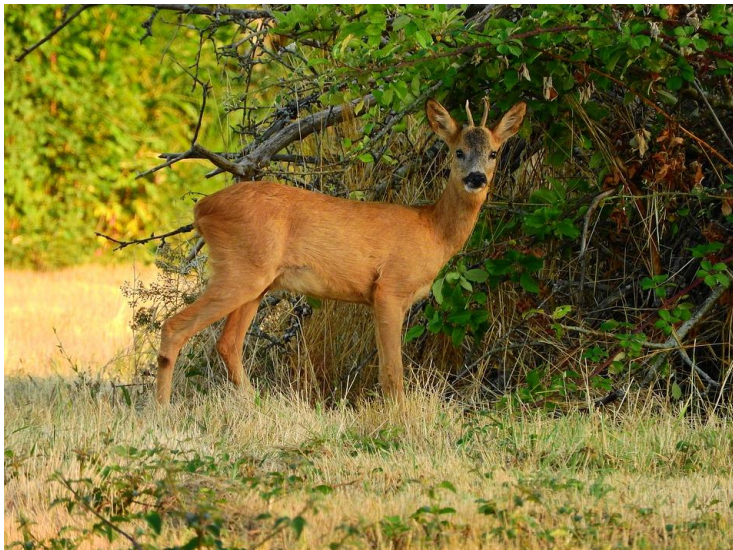


Wildkarte

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
serviert mit Toast

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

Koboldsgruss CHF 18.00
Cremiges Pilzragoût mit frischen Kräutern
unter einer Blätterteighaube

Vegetarische Hauptgänge

Serviettenknödel mit Pfifferlingsragoût CHF 28.00
und Preiselbeerapfel

Alles Wilde –ohne Wild! CHF 26.00
geniessen Sie unsere Köstlichkeiten
ohne Fleisch

Hauptgerichte

Gebratener Rehrücken CHF 49.00
an Wild Demi-Glace,
serviert mit Spätzli
garniert mit geschwenkten Perlzwiebeln und
Brotcroûtons

Wildschweinhuft CHF 39.00
auf Hagenbuttensauce, kleine Portion CHF 35.00
serviert mit Lebkuchenknödel

Geschmorter Hirschpfeffer CHF 35.00
serviert mit Spätzle kleine Portion CHF 29.00
garniert mit gebratenen Perlzwiebeln,
Speck und Kräutern

Grilliertes Hirschentrecôte CHF 45.00
an Wildjus auf Kürbispüree

Sautierte Wildentenbrust CHF 42.00
an Wildjus serviert mit kleine Portion CHF 36.00
in Mohn und Butter geschwenkten
Schupfnudeln

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen:

Rotkohl, glasierte Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel