

Herbstkarte mit Rehspezialitäten aus einheimischer Jagd



WILD AUF WILD

Herbstsalate

Winzersalat an Balsamico-Olivenöl Dressing (Blattsalate mit Champignons, Speck, Trauben und Croûtons)	Fr. 13.50/ 10.50 kl.
Nüssler Salat mit Speck, Croûtons und Ei Französische Salatsauce	Fr. 12.50/ 9.50 kl.

Suppe

Kürbis Crème Suppe mit Kürbiskernöl und Rahmhaube	Fr. 11.50/ 8.50 kl.
---	---------------------

Kalte Vorspeise

Hausgemachte Wildfleisch Terrine mit Preiselbeer Chutney und Nüsslersalat (auch als Hauptgang erhältlich)	Fr. 14.00
--	-----------

Vegetarisch

Herbstlicher Wildteller vegetarisch mit Waldpilzen und Früchte*	Fr. 24.00/ 20.00 kl.
--	----------------------

Wildschweinpfeffer Jäger Art* (nur so lange Vorrat)	Fr. 30.50/ 25.50 kl.
---	----------------------

Rehpfeffer nach Jäger Art*	Fr. 31.50/ 26.50 kl.
----------------------------	----------------------

Rehschnitzel an Apfelgelee Sauce*	Fr. 41.50/ 35.50 kl.
-----------------------------------	----------------------

Hausgemachter Reh Hamburger an Wildrahmsauce*	Fr. 29.50/ 25.00 kl.
---	----------------------

Rehrücken nach Art des Hauses* (2 Gänge) (ab 2 Personen, auf Bestellung mind. 3 Tage im Voraus)	Fr. 52.50 p.P.
--	----------------

* Beilagen: Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Wildgarnitur

Rehe aus einheimischer Jagd

Jäger Robert Schori, Beat von Allmen, Max Schlup,
Ernst Wegmüller

