

Früsch vor Bärnerjagd

Wildenten-,Rehspezialitäten

30.11.17

Vorspeisen

Wildterrinen im Rohschinkenmantel ***	Fr. 19.00
Murmeltierpfeffer mit Kartoffelstock ***	Fr. 21.00
Wildkraftbrühe mit Cognac und Rehfleisch ***	Fr. 16.00
Wildentensugo mit Pastinaken Püree ***	Fr. 19.00
Rehkutteln Brunnen mit Käsespänen	Fr. 21.00

Hauptgerichte

Gebratene Wildentenbrust auf Zwetschgensauce Kartoffelstock Herbstgemüse ***	Fr. 44.00
Rehpfeffer Brunnen mit Apfelschnitz, Preiselbeeren Gebratene Spätzli ***	Fr. 38.00
Kurz gebratenes Rehgulasch Stroganow Preiselbeer-Birne Gebratene Spätzli ***	Fr. 45.00
Rehgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce Preiselbeer-Birne Gebratene Spätzli ***	Fr. 45.00
Gebratener Rehgigotteil auf Pilzrahmsauce Gebratene Spätzli Herbstgemüse ***	Fr. 48.00
Gebratenes Rehrückenfilet auf Pilzrahmsauce Gebratene Spätzli Herbstgemüse ***	Fr. 58.00
Portion Rotkraut mit Marroni ***	Fr. 6.50

Unser Wein zum Wild Einzelflaschen

Fabienne und Eric Klausener Purasca Ticino Merlot Barrique Rosso di Sera 2000	5 dl	Fr. 48.00	7.5 dl	Fr. 60.00	
Domaine Rodeline C&Y Roduit-Desfayes Fully Valais Syrah Barrique La Serine 2002 / 2005	5 dl	Fr. 48.00	7.5 dl	Fr. 60.00	
Cornalin Barrique La Chaille 2001 / 2002	5 dl	Fr. 52.00	7.5 dl	Fr. 65.00	
Adriano Kaufmann Beride Assemblage Barrique	Pio della Rocca 1998 / 1999 / 2000 / 2001 / 2002 / 2003 Merlot, Cabernet Sauvignon	5 dl	Fr. 55.00		
		1 dl	Fr. 12.00	7.5 dl	Fr. 75.00