

Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs

Kevin Neff

Speisen

Vorspeise Hauptgang

Kürbiscrèmesuppe

Curry | geräucherte Entenbrust-Röllchen | Joghurtgelée
Kürbis gebraten und gepickelt

14.00

Eierschwämmli-Tatar

Marroni-Essence | Rotkrautsorbet | Rotkohlpapier

12.00

Wildschweinbraten

Schmorjus | Rosenkohlblätter | Datteln im Speckmantel
geflämmte Silberzwiebeln | hausgemachte Spätzli

45.00

Gebratene Rehschnitzel

Preiselbeer-Konfi | Wild-Rahmsauce | Rotkraut
Schupfnudeln

39.00

Tournedos vom Rehrücken

Toastbrotmantel | Lebkuchenjus | Butternut-Kürbiscrème
Haferflocken-Crumble | Schupfnudeln

51.00

Klassischer Rehpfeffer "Jäger Art"

währschafter Pfeffer | glasierter Rosenkohl | hausgemachte Spätzli

38.00

Alle Gerichte werden ausschliesslich aus Schweizer Wild zubereitet. Wir beziehen das Wild bei Rudolf & Gretener in Rietheim (Aargau)

Unsere Weinempfehlung

10 cl

75 cl

Armani Pinot Grigio Valdadige DOC Vigneto

Produzent: Albino Armani
Traubensorte: Pinot Grigio

8.50

50.00

Amarone della Valpolicella Classico DOC

Produzent: Monte del Frà
Traubensorten: Corvina Veronese, Molinara, Rondinella

12.00

79.00