

## Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs

Kevin Neff

### Speisen

Vorspeise    Hauptgang

#### Kürbiscrèmesuppe

14.00

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

#### Eierschwämmli-Tatar

12.00

Marroni-Essence | Rotkrautsorbet | Rotkohlpapier

#### Wildschweinbraten

45.00

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

#### Gebratene Rehschnitzel

39.00

Preiselbeer-Konfi | Wild-Rahmsauce | Rotkraut  
Schupfnudeln

#### Tournedos vom Rehrücken

51.00

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

#### Klassischer Rehpfeffer "Jäger Art"

38.00

währschafter Pfeffer | glasierter Rosenkohl | hausgemachte Spätzli

*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

8.50

50.00

Produzent: Albino Armani  
Traubensorte: Pinot Grigio

#### Amarone della Valpolicella Classico DOC

12.00

79.00

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