

Wild auf Wild im Hirschenbad

-Zum Einstieg-

Freiland Nüsslersalat Ei 65C° vom Geiserhof Wildschweinspeck (CH) Crôtons Hausdressing	16.00	
Muskat-Kürbisschaumsuppe Kürbiskernen & Kürbiskernöl	12.00	
Wild-Terrine (<i>Hirsch Reh Entenleber A/D/F</i>) Süsskartoffel-Apfelsalat Pochierte Cranberries	25.00	
Reh-Carpaccio (<i>A</i>) Haselnuss geröstet Haselnussöl Essigzwetschge Hibiskus	32.00	
Ravioli mit Kastanien gefüllt Pastinaken Mostarda Rotkraut Pilzschäum	26.00	
Als Hauptgang	34.00	

-Zum Hauptgang-

Rehrücken (<i>A</i>) Holunder-Jus Ricotta-Flan geschmortes Rotkraut Rosenkohl gebratene Feige Herbstpilze ab 2 Personen pro Person	58.00	
Rehpfeffer leicht «Süss-Sauer» (<i>A</i>) Mohnspätzle Rosenkohl Rotkraut Herbstpilze	38.00	
Hirsch Entrecôte (<i>D</i>) Haselnusskruste Ahornsirup Knödel glasierte Kastanie Rotkraut	52.00	
Wildschwein-Saltimbocca Wachholderjus Safran-Risotto Steinpilz Rosenkohl	42.00	
Mohnspätzli Rosenkohlblätter Herbstpilze Glasierte Kastanie Feige	35.00	

-Für Nachher-

Vermicelles vom Brand Meringue Weichselkirsche Vanilleglacé «Nidlä»	16.00	
Zwetschgen Kompott Magenbrot Zwetschgensorbet	16.00	

Inklusive 8.1 % MwSt.

Bitte machen Sie uns auf Ihre Allergien / Unverträglichkeiten aufmerksam. Der Service gibt Ihnen bezüglich der Inhaltsstoffe gerne Auskunft.