

Wildsaison im Hirschenbad

Am 12. September starten wir unsere beliebte Wild-Saison

Werner Rothen hat in Zusammenarbeit mit Anna Grossenbacher (Küchen Sous Chefin vom Hirschenbad) und des gesamten «Bedli Teams» ein schönes Wild Angebot kreiert.

Das Angebot im Überblick

Muskat-Kürbsischaum-Suppe | Kürbiskerne & Kürbiskernöl
Kürbis-Tarte mit Szechuan-Pfeffer
Freiland-Nüssler | Ei vom Geiserhof | Wildschweinspeck | Croutons von unserem Salz-Brot
Wildterriner | Süsskartoffel-Apfelsalat | Pochierte Cranberrys

Rehpfeffer | Süss-Sauer | Feige | Ricotta-Flan
Reh Hüftli | Haselnuss-Kruste | Kaffeejus
Hirsch Entrecôte | Ahornsirup | Knollensellerie im Portwein geschmort
Mohn-Spätzli | Herbstpilze | Rosenkohlblätter | Geschmortes Rotkraut &

Zwetschgen Kuchen
Kleines Vermicelle vom Brand | Meringue | Weichsel-Kirsche
Tonka Panna Cotta | Haselnuss Crumble

Fleisch Deklaration CH / D / A
Bitte informieren Sie uns bezüglich Ihrer Allergien | Unverträglichkeiten.
Der Service gibt bezüglich der Inhaltsstoffe gerne Auskunft!