

Unser Rehwild stammt ausschliesslich aus dem Revier Abtwil und dem Freiamt. Da unser Rehwild mit Schrot erlegt wird kann es vorkommen, dass sich im Fleisch ein Kügelchen Blei versteckt hat.

Herbstliche Vorspeisen

Nüsslissalat mit Ei	11.00
Nüsslissalat mit Speck und Brotwürfeli	14.00
Vorspeisen-Trilogie (Kürbiscremesüppchen/Wildburger im Sesambrotchen/Nüsslissalat mit Wildsalami)	19.50
Steinpilztortelli im Butter mit Steinpilzwürfeli	14.50
Kürbiscremesuppe mit Rahm und Curry überbacken	9.50
Randencremesuppe mit Wasabischaum	10.00



Wildmenu (ab 2 Personen)



Steinpilztortelli im Butter mit Steinpilzwürfeli

* * * * *

Randencremesuppe mit Wasabischaum

* * * * *

Nüsslissalat mit Ei und kleinem Wildburger im Brötchen

* * * * *

Rehrückenfilet am Stück gebraten, tranchiert
an einer leichten Balsamico-Honig-Sauce,
hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtgarnitur

* * * * *

Süsser Herbsttraum

pro Person 85.00

Rehpfeffer, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Preiselbeerbirne	34.00
Mini	29.50
Rehgeschnetzelttes „Winzerart“, hausgemachte Spätzli, Früchtegarnitur	39.50
Rehschnitzel „Mirza“, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur	47.00
Mini	40.00
Rehrückenfilet am Stück gebraten, tranchiert an leichter Balsamico-Honig-Sauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur	54.00
Hirschentrecôte „Waidmannsheil“ an feiner Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur	48.00

„RICHI'S HIT“ - Jägerschmaus

Rehpfeffer, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Birne mit Preiselbeerfüllung
* * *

Grappa-Ticinese-Glace mit Sauser und Trauben
* * *

Rehschnitzel „Mirza“, Safrannüdeli, Maroni, Rosenkohl, Früchtegarnitur
mit Glace 61.00 / ohne Glace 56.00



Vegetarisch

Herbstteller „Diana“	29.50
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur, Wildrahmsauce	
<small>m</small>	
Steinpilztortelli im Butter mit Steinpilzwürfeli	25.50