

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

|   |       |
|---|-------|
| Nüsslisalat mit Ei  | 11.00 |
| Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli   | 14.00 |
| Vorspeisen-Trilogie<br>(Kürbiscremesüppchen/Wildburger im Sesambrötchen/Nüsslisalat mit Wildsalami) | 19.50 |
| Steinpilztortelli im Butter mit Steinpilzwürfeli  | 15.00 |
| Kürbiscremesuppe mit Rahm und Curry überbacken  | 10.00 |
| Randencremesuppe mit Wasabischaum   | 10.00 |



## Wildmenu (ab 2 Personen)



Steinpilztortelli im Butter mit Steinpilzwürfeli

\* \* \* \* \*

Randencremesuppe mit Wasabischaum

\* \* \* \* \*

Nüsslisalat mit Ei und kleinem Wildburger im Brötchen

\* \* \* \* \*

Rehrückenfilet am Stück gebraten, tranchiert

an einer leichten Balsamico-Honig-Sauce,

hausgemachte Spätzli,

Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur

\* \* \* \* \*

Süsser Herbsttraum

pro Person 86.00

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Rehburger vom Freiämter Reh im Sesambun mit Kartoffel-Cuts</b>   | <b>28.50</b> |
| <b>Rehpfeffer, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Preiselbeerbirne</b>   | <b>35.00</b> |
| <b>Mini</b>   | <b>31.00</b> |
| <b>Rehgeschnetzeltes „Winzerart“,<br/>hausgemachte Spätzli, Früchtegarnitur</b>   | <b>41.00</b> |
| <b>Rehschnitzel „Mirza“, hausgemachte Spätzli, Rotkraut,<br/>Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur</b>   | <b>48.00</b> |
| <b>Mini</b>   | <b>43.00</b> |
| <b>Rehrückenfilet am Stück gebraten, tranchiert<br/>an leichter Balsamico-Honig-Sauce, hausgemachte Spätzli,<br/>Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur</b> | <b>55.50</b> |
| <b>Hirschentrecôte „Waidmannsheil“<br/>an feiner Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut,<br/>Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur</b>                        | <b>48.00</b> |

### **„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 62.00 / ohne Glace 57.00**

### **Vegetarisch**

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Herbststeller „Diana“<br/>Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur,<br/>Wildrahmsauce</b> | <b>30.50</b> |
| <b>Steinpilztortelli im Butter mit Steinpilzwürfeli</b>  | <b>26.00</b> |