



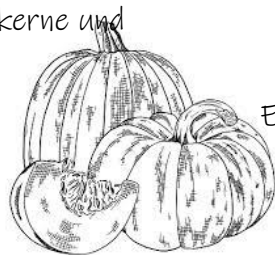
WILDSPEZIALITÄTEN 2024

Knoblauchbrot mit sautierten
Eierschwämmli
Mit Zwiebeln und Peterli
11.50

Nüsslisalat mit Eierschwämmli
dazu Croutons und Speck, Cassisdressing
CHF 13.50



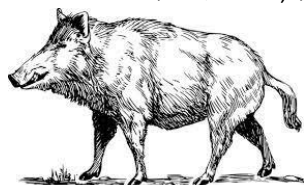
Caramelisierte Quitten
Mit Ziegenkäse, Granatapfelkerne und
Pistazienpesto
CHF 15.50



Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl
CHF 9.50

Hirschpfeffer
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl und Rotweibirne
32.50

Wildschweinpfeffer
mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl und Rotweibirne



CHF 31.50

Rehrücken
an Feigen- Portwein Jus mit
hausgemachten Pizokeln dazu Rosenkohl,
Rotkraut, und Rotweibirne
CHF 46.50



Rehragout
mit hausgemachten Spätzli, dazu
Rotkraut, karamellisierten Maronen und
Mirza Apfel
CHF 35.50

Rehschnitzel
an Eierschwämmli rahmsauce,
hausgemachten Spätzli,
dazu Rotkraut, und Mirza Apfel
CHF 43.50

Hausgemachte Spätzli
Eierschwämmli rahmsauce überbacken
mit Bergkäse und Mirza Apfel
CHF 24.50

Vegetarischer wild Teller
mit hausgemachten Pizokel, Rotkraut,
Rosenkohl, Kürbisgemüse,
karamellisierten Maronen, Mirza Apfel
und Rotweibirne und
Eierschwämmli rahmsauce
CHF 28.50

wildburger (120g)
Im Pitabrot mit Preiselbeer-Mayonnaise,
Kabissalat, Zwiebel, Essiggurken,
Tomaten, Salat
Wedges
Normal 26.00
Double 32.50



WILDSPEZIALITÄTEN 2024

Feines zum Abschluss:

Coupe Nesselrode

CHF 12.50

Vermicelles

CHF 10.50

Warmes Zwetschgenkompott

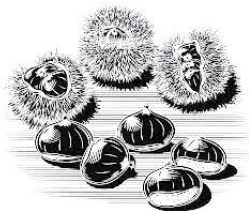
mit Zimtglace

CHF 9.50

Maronencremebrulee mit

Portweifeigen

10.50



Deklarationen:

Wir beziehen unser Wild aus regionaler Jagd (hauptsächlich JG Winkel), da kann es vorkommen dass einzelne Stücke nicht verfügbar sind.

JG Winkel:

Reh, Wildschwein

Embrach:

Hirsch Zucht

