



Wildkarte



Vorspeise

Kürbiseremesuppe mit Ingwer & Kokosmilch	10
gebackener, lauwarmer Hokkaidokürbis mit bunten Salatblättern	12
Nüsslissalat mit Ei & Speck	14

Hauptgänge

Steinpilz-Ravioli an zerlassener Thymianbutter	16/ 26
Bunter Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Marroni, Rotweinapfel und Eierschwämmli-Rahmsauce	28
Rehpfeffer (AT) *	39
Rehschnitzel an Wildrahmsauce (AT) *	44
Hirschrack an Wild-Ginsauce (NZ) *	44
Rehgschnätzlets mit Eierschwämmli-Rahmsauce (AT) *	45

***Hauptgerichte werden serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
karamellisierten Marroni, und Rotweinäpfeln**

Dessert

Vermicelles, Meringues und Rahm	12
Coupe Nesselrode	14
Vermicelles mit Meringues, Rahm und Vanilleglace	

Unsere Wein-Empfehlung

Sovrana 2020/21, 6 bis 24 Monate im Barrique,

Traubensorte: Barbera

Piemonte, Batasiolo 1dl/7.50 7.5dl/52