

Herbstliche Genüsse

Rehpfeffer Jägerart (Europa)	28.50
mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Preiselbeerbirne	
Rehgeschnetztes Weidmannsart (Europa)	31.50
Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, hausgemachten Spätzli und Preiselbeerbirne	
Trilogie vom Wild (Europa)	33.50
Reh-, Hirsch- und Wildschweintrecôte an Preiselbeerrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, hausgemachten Spätzli	
Wildschweinfilet (Europa)	33.50
Filet am Stück gebraten, an Birnensauce mit Herbstgemüse und hausgemachten Spätzli	

Unser Herbst-Degustationsmenü (ab 2 Personen) Pro Person 52.50

Herbstsalat mit Speckstreifen und Brotwürfeln

Knackige, gartenfrische Salate, beträufelt mit einer leichten Salatsauce, garniert mit Speckstreifen und Brotwürfeln

Kürbiscrèmesuppe

Süppchen aus Kürbissen vom Hirschengarten, mit Rahm verfeinert, serviert mit Kürbiskernen

Rehgeschnetztes "Weidmanns Heil" (Europa)

Zartes Rehgeschnetztes an einer sämigen Cognac-Wildrahmsauce, garniert mit Pilzen, hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut

Herbstdessert des Tages

Fragen Sie bitte unseren Service

Unsere Weinempfehlung zu den Wildspezialitäten

Chäferstein & Blaurock	2013	46.90
(Pinot Noir aus Stein am Rhein)		
Intensiv würzig, fruchtige Nase, im Gaumen strukturbetonter Körper mit feinkörnigen Tanninen		
GVS Schachenmann, Schaffhausen		
Fin bec Terre	2015	55.50
(Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache)		
Intensive würzige Noten nach Brombeeren, Zwetschge, Lakritze, Pfeffer		
Cave Fin BEC SA		