



W
i
l
d
z
y
t

„das Menü“

Gerne servieren wir Ihnen auf Vorbestellung ein Gourmet-Highlight mit je einem Glas Weiss- oder Rotwein. Wird das Menü mit Wein bestellt, servieren wir Ihnen das Mineralwasser und einen Kaffee crème gratis dazu.

Suppe

kleine Steinpilzessenz mit Steinpilz-Griessnocken

Sarti Spritz

Kalte Vorspeise

kleine Wildpastete mit Zwiebel-Pflaumen-Chutney,
Erbsenpüree und Kürbis süss-sauer

*Ursus – Vidal Blanc, Johanniter, Sauvignon Blanc –
Zweifel Weine – Schweiz*

Warme Vorspeise

Ravioli vom Schwarzenberger Damhirsch
im Preiselbeerteigmantel

Nounat – Chardonnay, Prenal blanco – Bodegas Binigrau – Mallorca, Spanien

Erster Hauptgang

Rehrücken-Medaillon mit Butterkruste und
geschmortes Rehhaxli mit Wildjus und Safransauce
Kartoffelgaletten
Rosenkohl und gebratene Eierschwämmli

*Rupicapra – Pinot Noir, Caranoir, Monarch, Cabernet Cortis –
Schuler Weine – Zürich, Schweiz*

Zweiter Hauptgang

Tranchen vom Hirsch-Entrecôte auf Sauer-Kirschsauce,
hausgemachte, gebratene Knöpfli, Rotkraut und glasierte Maroni

Lautus – Barbera, Nebbiolo – Roberto Sarotto – Piemont, Italien

Dessert

Sinfonie Desserttraum
Panna-Cotta mit Beeren, Meringues mit Vermicelle,
hausgemachte Honigglace mit Mandel-Chips

Menü ohne Getränke	112.00
Menü inkl. Wein	143.00