



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

Wildkraftbrühe mit Kürbis-Pouletroulade

Tannschösslig-Spritz mit Gin

Kalte Vorspeise

Hirschbraten-Terrine

Preiselbeer-Rotkohlsalat mit gerösteten Pekannüssen
gepickeltes Randencarpaccio

White Knight – Sangiovese, Vermentino – Castello di Gabbiano – Toscana, Italien

Warme Vorspeise

feine Tagliolini an rassiger Wildschwein-Bolognese
mit frisch geriebenem Pecorino

Mâcon-Bussièrès Les Clos – Chardonnay – Burgund, Frankreich

Erster Hauptgang

gefülltes Rundesmöckli vom Reh
Kürbisrisotto

Wilder Broccoli, glasierte Pfälzer

Passi di Orma Bolgheri DOC – Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – Toscana, Italien

Zweiter Hauptgang

Hirsch-Entrecôte vom Grill mit Entenleber
an kräftiger Rotweinreduktion und Calvadosschaum auf Apfelragout angerichtet
mit klassischen Wildbeilagen und Caramel-Birne serviert,
dazu à part hausgemachte, gebratene Knöpfli

Bùfalo Noble Reserva – Tinta de Toro – Maires Bodega y Viñedos Toro, Spanien

Dessert

caramelisiertes Rotwein-Feigen-Parfait
mit Caramelmousse und marinierten Feigen

Menü ohne Getränke	115.00
Menü inkl. Wein	152.00