



Vorspeisen

Frauenkircher „Bergheusuppe“ mit Blätterteigstange und Rohschinken vom Wildschwein	13.50
Tafelspitz-Carpaccio vom Hirsch mit Symphonie von Blattsalaten an Passionsfrucht-Vinaigrette	22.50
Streifen von hauseigenem Reh-Salsiz mit Salatbukett an Himbeer-Vinaigrette	21.50

Hauptspeisen

	Kleine Portion	Grosse Portion
Vegi-Teller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und frischen Eierschwämmli *	21.50	26.50
Hirschpfeffer nach „Jägerart“	26.00	31.00
Rehgeschnetzertes an Preiselbeersauce	35.50	40.50
Zarte Hirschfiletmédailles an Pommery-Senfsauce		45.00
Schmorbraten vom Wildschwein nach „Art des Chefs“	29.00	34.00

Beilagen

Zu all diesen Gerichten servieren wir Ihnen:
Rotkraut und Rosenkohl sowie glasierte Kastanien
und wahlweise
Spätzli, Pazöggel oder Kartoffel-Gratin.

* vegetarische Gerichte





Krönender Abschluss der Wildgenüsse

	Kleine Portion	Grosse Portion
Coupe Nesselrode, Vanille-Eisbecher mit Kastanienpüree, Meringues und Rahm	10.00	12.00
Vermicelles, Kastanienpüree mit Meringues und Rahm	9.00	11.00

Was wäre der beste Wildgenuss ohne den dazu passenden Rebensaft?

Flaschenweine im Offenausschank

Fläscher Pinot Noir Grond AOC, A. Davaz	19/20	pro dl 75cl	9.60 62.00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC, (Corvina, Corvinone, Rondinella) La Giaretta, Veneto	2018	pro dl 75cl	7.80 50.00
Les Terrasses Velles Vinyes DOCa, (Garnacha, Samsó) Alvaro Palacios, Priorat	17/18	pro dl 75cl	9.90 64.00

Herkunftsdeklaration:

Unser Wild stammt **vorwiegend** aus einheimischer Jagd sowie aus AT und D.

