





Wild-Karte



Vorspeisen

-  **Hokkaido Kürbis Cremesuppe** 10.5
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbis Öl
-  **Nüsslisalat** 12.5
mit Speck und Ei

Hauptgänge

- Rehpfeffer** 35
- Hirschentrecôte** 200g 37
- Rehmedaillons** 160g 43
mit Spätzli, Rohrkohl, geröstetem Rosenkohl,
Preiselbeeren und Maroni
-  **Wald & Wiese** 28
Spätzli, Rotkohl, Maroni und geröstetem Rosenkohl
-  **Sautierte Eierschwämmli** 30
mit Birnen-Balsamessigsauce und Tagliatelle

Dessert

- Vermicelles** mini 6
mit Meringue und Schlagrahm 9.5
- Coupe Nesselrode** mini 7
Meringue mit Vermicelles,
Vanilleglace und Schlagrahm 12.5

3-Gang Menu

Hokkaido Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen und Kürbis Öl

1dl Les Janelles, Sauvignon Blanc, Provence

Hirschentrecôte

mit Sanddorn-Jus, Spätzli, Rotkraut,
geröstetem Rosenkohl und Maroni

1dl Silentium Primitivo di Manduria DOC, Apulien

Mini Coupe Nesselrode

Meringue mit Vermicelles, 1 Kugel
Vanilleglace und Schlagrahm

1dl Porto Ferreira Dona Antonio Reserva

Menu 51.5
Weinpaarung + 22.5