

Wild



Vorspeisen

Nüsslersalat	10.80	12.80
mit Ei und Brotcroûtons		
zusätzlich mit Speck	+1.50	+2.00
G, Snf, E		
Kürbiscremesuppe		11.50
mit eingelegtem Hokkaidokürbis und Marroni		
L, Sllr		

Hauptgänge

Rehschnitzel Mirza	45.00
mit klassischen Wildbeilagen, Wildrahmsauce mit frischen Pilzen und Preiselbeerapfel	
G, L, E, P	
Rehpfeffer	34.50
mit klassischen Wildbeilagen und eingelegter Botzi Birne	
G, L, E, P	
Wildgeschnetztes Diana	39.50
an Wildrahmsauce und frischen Pilzen mit klassischen Wildbeilagen und eingelegter Botzi Birne	
G, L, E, P	
Herbstkarusell	32.00
klassischer Wildbeilagen Teller mit eingelegter Botzi Birne und vegetarischer Wildrahmsauce mit frischen Pilzen	
G, L, E, P, vegetarisch	

Rehrücken Platte mit klassischen Wildbeilagen, Herbstgarnituren und Wildrahmsauce in zwei Gängen, ab zwei Personen G, L, E, P	65.00
Rehrücken Artemis, auf Teller mit klassischen Wildbeilagen, Herbstgarnituren und Wildrahmsauce ab einer Person G, L, E, P	54.00
Wild Chinoise (auf Vorbestellung) Gemischter Salat Fondue Chinoise mit Hirschfleisch, Spätzli und Beilagenplatte mit Saucen und Früchten G, L, E	55.00

Weinempfehlung

Selección de Autor Tobia 2021

Rioja, Bodegas Tobia	1.0 dl	6.80
	7.5 dl	48.00
Tempranillo, Garnacha, Graciano		

Komplexe Cuvée mit 18-monatigem Holzfassausbau. Aromen von reifen Brombeeren, feiner Vanille und Röstaromen. Am Gaumen kraftvoll, saftig und perfekt ausbalanciert. Der passende Begleiter für Ihre Wildsaison.

Bei starken Allergien, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

G Gluten	L Laktose	E Eier
F Fisch	K Krustentiere	N Nüsse
Slr Sellerie	Snf Senf	P Pilze