



Herbstkarte mit Wild

Vorspeisen

Gebratene Eierschwämmli oder Steinpilze mit Jus	18
Oder mit Nüsslissalat	22
Kürbissuppe (Kokosnussmilch, Ingwer)	12
Kürbiscarpaccio mit Burratta	18
Hirschcarpaccio mit Feigen und Marroni-Walnussvinagrette	24

Hauptgänge

Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne	44
Rehschitzel an Gin-Wachholderahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Birne	40
Wildschweinragout mit Pilzen und Parpadellen	32
Rehrücken ab 2 Personen möglich, nur auf Vorbestellung. Preis auf Anfrage	

Dessert

Vermicelles mit Vanilleeis und Merengues	15
--	----

Wein-Empfehlung

Weisswein:	Rueda	2020	Liberso Curioso, Verdejo,	57
Rotwein:	Lake County	2021	Brassfiel, Petit Sirah	98

Unser Wild stammt aus Mettmenstetten vom Jäger Rütimann. Es hat nur eine begrenzte Menge. Der Rest wird aus der Schweiz & Europa dazugekauft.

Die Kürbisse beziehen wir von der Familie Duparrex vom Uttenberg.