Herbstkarte mit Wild & Metzgete

Vorspeisen

Karotten-Curry-Ingwersuppe	12
Kürbiscarpaccio mit Burratta	18
Hirschcarpaccio mit Feigen und Marroni-Walnussvinagrette	24
Nüsslisalat aus Mettmenstetten mit Speck, Ei und Croutons	15

Hauptgänge

Rehschitzel an Gin-Wachholderahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Birne	40
Wildschweinragout mit Parpadellen	32
Blut- & Leberwurst (CH) mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln	28
Metzgeteteller (Blutwurst oder Leberwurst, Rippli, Schnörli, Schwänzli, Speck, (CH)), mit Sauerkraut, Dörrbohnen, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce	35

Rehrücken ab 2 Personen möglich, nur auf Vorbestellung. Preis auf Anfrage

Dessert

Vermicelles mit Vanilleeis und Merengues	15

Wein-Empfehlung

Weisswein:	Reinhessen	2022	Pinot Blanc Goldenmorgen, Weissburgunder	64
Rotwein:	Lake County	2021	Brassfiel, Petit Sirah	98

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