

wild auf Wild

Getränke:

Sauser	20 cl	Fr.	6.00
	30 cl	Fr.	9.00
	50 cl	Fr.	13.00

Unsere Weinempfehlung:

Weisswein Herrliberger Riesling, Turmgut	10 cl	Fr.	7.50
	50 cl	Fr.	37.50
	75 cl	Fr.	49.50

Rotwein Château La Chèze	10 cl	Fr.	8.00
	50 cl	Fr.	40.00
	75 cl	Fr.	58.00

Malans Bothmargut, Blauburgunder	75 cl	Fr.	54.00
----------------------------------	-------	-----	-------

Vorspeisen:

Kürbiscrèmesuppe verfeinert mit Rahm, garniert mit gerösteten Kürbiskernen		Fr.	14.50
---	--	-----	-------

Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli		Fr.	18.50
---	--	-----	-------

Pappardelle mit Eierschwämmli an Cognac-Kräutersauce	Vorspeise	Fr.	19.50
	Hauptgang	Fr.	26.50

Waidmannsheil

wild auf Wild

Hauptgänge:

Hirschpfeffer „Jäger Art“ mit Speck, Brotcroûtons, Champignon, Perlzwiebeln hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut garniert mit Marroni und Weisswein-Birne mit Preiselbeeren	Fr.	28.50
Wildschweinfilet im Speckmantel auf Zwetschgensauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut garniert mit warmen Trauben, Marroni und Weisswein-Birne mit Preiselbeeren	Fr.	36.50
Rehgeschnetzelt mit Sherry verfeinert, frischen Eierschwämmli serviert mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut garniert mit warmen Trauben, Marroni und Weisswein-Birne mit Preiselbeeren	Fr.	38.50
Rehschnitzel an Preiselbeer-Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut garniert mit warmen Trauben und Marroni und Weisswein-Birne mit Preiselbeeren	Fr.	44.50

Desserts:

Coupe Nesselrode	normal	Fr.	12.50
	klein	Fr.	8.50
Vermicelle mit Meringue	normal	Fr.	12.50
	klein	Fr.	8.50

Waidmannsdank