



Unsere Wildkarte

Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	12.00
Nüsslisalat mit Ei und Pilzen	11.50
Nüsslisalat mit Ei, Pilzen und Speck	13.50

Hauptgang

Rehpfeffer nach traditioneller Art serviert mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut mit glasierten Maroni	36.00
Rehgeschnetztes «Geheimnis des Waldes» an Wildrahmsauce mit frischen Kräutern und Pilzen dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glasierten Maroni und Rosenkohl	37.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glasierten Maroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel	38.00
Rehschnitzel Saltimbocca mit Rohschinken vom Wildschwein serviert mit Risotto nach Art des Hauses dazu Preiselbeersauce, Rotkraut mit glasierten Maroni und Rosenkohl	39.50
Rosa gebratene Rehmedaillons an einer Eierschwämmli-Wildrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glasierten Maroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel	42.50
Herbstliches Waldpilzrisotto parfümiert mit Grappa serviert mit glasierten Maroni und Rosenkohl	25.00
Herbstlicher Vegi-Teller nach Art des Hauses Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glasierten Maroni, Rosenkohl und Preiselbeer Apfel Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne unsere Wildrahmsauce	26.50

Unsere Weinempfehlung

		<i>1dl</i>	<i>5dl</i>	<i>7.5dl</i>
Pinot Noir Barrique	Jäger Hüttwilen	6.50		45.00
Pinot Royal	Hausammann Uesslingen	8.50		62.00
Cuvee rot	Hausammann Uesslingen	6.50		45.00

Unser Wild beziehen wir von der Jagdgesellschaft Seerücken und Warth-Weiningen, liebevoll von Metzgerei Dober für uns verarbeitet.