

HERBSTZEIT – WILDZEIT – RISCHLIZEIT

Zum Starten ...

Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kernöl	Fr. 10.00
Herbstlicher Salat mit lauwarmen Pilzen, gebrannten Kernen und Feigen an Himbeerdressing	Fr. 15.00
Champignon Terrine mit Hirschschinken, buntem Salat, Trauben, Champignons, Preiselbeeren	Fr. 25.00

... feines aus hiesigem Wild ...

Pfeffer aus einheimischer Jagd vom Hirsch mit hausgemachten Spätzli und Gewürz-Rotkohl	Fr. 38.00
Hirschgeschnetztes "Schratten" an Wacholdersauce, Preiselbeer Birne, dazu hausgemachte Spätzli und herbstliches Gemüse	Fr. 39.00
Hirschschnitzel "Schratten" an Morchel-Rahmsauce, Preiselbeer Birne dazu Kroketten und herbstliches Gemüse	Fr. 39.00
Hirschentrecôte "Schratten" an Wacholdersauce mit hausgemachten Spätzli, herbstliches Gemüse und Preiselbeer Birne	Fr. 42.00
Kartoffel-Karotten-Terrine mit gebratenen Pilzen und Kräuterrahm	Fr. 28.00

Preise in CHF und inklusive MwSt. 8,1

... darf es noch etwas mehr sein?

Portion:

Spätzli, Kroketten, Gewürz Rotkohl, herbstliches Gemüse Fr. 5.00

Pfeffer vom Hirschen Fr. 9.00

Besonders empfehlen wir Ihnen dazu:

RAMSEIER Sauser 1,5%, 0,3 L / 0,5 L Fr. 6.00 / 8.00

Rotwein vom Weingut Jacques & Aurélia Joly, Grandvaux :

Sensoriel AOC Lavaux 0.75 L Fr. 49.00

Le Merveilleux Villette AOC Lavaux 0.75 L Fr. 49.00

Preise in CHF und inklusive MwSt. 8,1