

wildzeit





weinempfehlung

Rotwein

Pellaro Calabria IGT Tramontana

(40% Calabrese, 30% Alicante, 30% Castiglione)
Azienda Vinicola, Kalabrien

7.5 dl	Fr. 40.00
1 dl	Fr. 6.00

Schitterberger Cabernet Dorsa AOC

(Cabernet Dorsa)
Zürich

7.5 dl	Fr. 43.00
1 dl	Fr. 6.20



Roter Suuser

5 dl	Fr. 14.50
1 dl	Fr. 3.50



Kürbisschaumsuppe Fr. 9.00

Nüsslisalat mit Himbeeressig
Brotcroutons und Speck Fr. 11.50

Reh-Carpaccio
fein geschnittenes Reh-Entrecote mit
Steinpilzen, Parmesan,
Serviert mit Oliven-Crostini
1/2 Portion Fr. 18.00
1 Portion Fr. 25.00

Wild-Gemüseteller
Gefüllte Pilzpastetchen, Rotkraut, Marroni,
Spinat-Eierspätzli, Rosenkohl,
mit Früchten garniert Fr. 24.00

Wild-Hackbraten
mit Rosmarinjus, Rotkraut, Marroni,
Spinat-Eierspätzli Fr. 22.00

Rehpfeffer «Jäger-Art»
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und
glasierte Maroni, Preiselbeer-Birne Fr. 27.50

Wildschweinpfeffer «Mirco»
mit Butterspätzli, Rotkraut und
glasierten Maroni Fr. 25.50

Rehrücken gebraten
an Rotwein-Vanillejus mit Früchten garniert
mit Eierspätzli, Rotkraut,
Rosenkohl und Marroni Fr. 43.00

Toast St. Hubertus
Rehgeschnetztes an Edelpilzrahmsauce
mit Trauben garniert Fr. 23.00

Hirschentrecôte «Diana»
an Pilzrahmsauce, dazu Eierspätzli,
Rosenkohl, glasierte Maroni und
Preiselbeerbirne Fr. 36.00

Rehschnitzel «Mirza»
feine Pilzrahmsauce, mit Früchten garniert
Rotkraut, Marroni,
Hausgemachte Spätzli Fr. 37.00

Spinatspätzlipfanne
mit Maroni, Rosenkohl, Kürbis
und Eierschwämmen Fr. 21.00

Alle Preise inklusive 8 % MwSt.



wilddesserts

**Hausgemachte
Rüebliorte** Fr. 6.00

Vermicelles
mit Meringues und Rahm Fr. 8.00

Coupe Nesselrode
Vermicelles mit Meringues,
Vanilleglace und Rahm Fr. 9.00
 $\frac{1}{2}$ Portion Fr. 7.50

Beerengratin
mit Himbeergeist
und Mascarpone überbacken Fr. 9.80

Zimtglace
mit Zwetschgenkompott
und Rahm garniert Fr. 10.00

**Hausgemachtes
Caramelköppli**
mit Rahm Fr. 7.00

Frische Feigen
auf Beerenmark mit Pistacheglacé
und Rahm Fr. 10.50

Alle Preise inklusive 8 % MwSt.
