



Wild & Herbst

*Ein Fest des Waldes,
der Farben und der Aromen*

Vorspeisen - Suppe

Gratinierte Feigen mit Gorgonzola

Reife Feigen mit Gorgonzola gratiniert, auf einem Bett von frischem Rucola und verfeinert mit Balsamicocremé

19

Rehtartare

Fein von Hand geschnittenes Rehfleisch, serviert mit einer samtigen Kürbiscremé und einer raffinierten Himbeer-Geleée

25

Rehcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Rehcarpaccio mit karamelierten roten Zwiebeln und edlen Steinpilzen, abgerundet mit einem feinen Dressing aus Waldbeeren

23

Kürbiscremé-Suppe

Cremige Kürbissuppe mit knusprigen Speckchips und luftigem Parmesan-Schaum

12

Aus der Wildküche

Kürbis Kartoffelgnocchi

Feine Kürbis-Kartoffelgnocchi an einer delikaten Wildpilzsauce, begleitet von glasierten Marroni und Trauben

29

Ravioli mit Hirschragout

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit zartem Hirschragout, in Butter und Thymian geschwenkt und mit einer fein abgestimmten Preiselbeermarmelade serviert

32

Ladyteller (Vegi)

Hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni, Rotkraut und Rosenkohl, Birne und Apfel begleitet von Preiselbeeren

31

Rehpfeffer an Wildsauce

Zarter Rehpfeffer an kräftiger Wildsauce, dazu Spätzli, glasierte Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel und Preiselbeeren

39

Hirschvoressen

Zart geschmortes Hirschvoressen, dazu Spätzli, glasierte Marroni, Rotkraut und Rosenkohl, begleitet von Preiselbeeren

36

Rehschnitzel an Cognac-Preiselbeeren-Sauce

Zarte Rehschnitzel an einer feinen Cognac-Preiselbeeren-Sauce, dazu Kürbisgnocchi, glasierte Marroni, Birne und Preiselbeeren

49

Dessert

Kastanien-Crème-brûlée

Feine Crème Brûlée mit Kastanien, serviert mit frischen Waldbeeren

12

Kastanien-Vermicelles

Traditionelles Kastanien-Vermicelles, begleitet von einer Auswahl feiner Waldbeeren

12

