

Unser Rehwild stammt ausschliesslich aus dem Revier Abtwil und dem Freiamt. Da unser Rehwild mit Schrot erlegt wird kann es vorkommen, dass sich im Fleisch ein Kügelchen Blei versteckt hat.

## Herbstliche Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei	12.50
Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli	14.50
Vorspeisen-Trilogie (Kürbiscremesüppchen/Wildburger im Sesambrötchen/Nüsslisalat mit Wildsalami)	19.50
Steinpilzravioli in Butter mit Steinpilzwürfeli	15.00
Kürbiscremesuppe mit Rahm und Curry überbacken	10.00
Randencremesuppe mit Wasabischaum	10.00



## Wildmenu (ab 2 Personen)



Steinpilzravioli in Butter mit Steinpilzwürfeli

\* \* \* \* \*

Randencremesuppe mit Wasabischaum

\* \* \* \* \*

Nüsslisalat mit Ei und kleinem Wildburger im Brötchen

\* \* \* \* \*

Rehrückenfilet am Stück gebraten, tranchiert  
an einer leichten Balsamico-Honig-Sauce,  
hausgemachte Spätzli,

Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur

\* \* \* \* \*

Süsser Herbsttraum

pro Person 86.00

<b>Hausgemachter Rehburger vom Freiämter Reh</b> im Sesambun mit Kartoffel-Cuts	<b>29.00</b>
<b>Rehpfeffer</b> , hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Preiselbeerbirne	<b>35.00</b>
<b>Mini</b>	<b>31.00</b>
<b>Rehgeschnetzeltes „Winzerart“</b> , hausgemachte Spätzli, Früchtegarnitur	<b>41.00</b>
<b>Rehschnitzel „Mirza“</b> , hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur	<b>48.00</b>
<b>Mini</b>	<b>43.00</b>
<b>Rehrückenfilet am Stück gebraten</b> , tranchiert an leichter Balsamico-Honig-Sauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur	<b>55.50</b>
<b>Dam-Hirsch Entrecôte aus Auw AG / Inwil LU</b> an feiner Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur	<b>48.00</b>

### „RICHI'S HIT“ - Jägerschmaus



**Rehpfeffer, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Birne mit  
Preiselbeerfüllung**

\* \* \*

**Grappa-Ticinese-Glace mit Sauser und Trauben**

\* \* \*

**Rehschnitzel „Mirza“, Safrannüdeli, Maroni, Rosenkohl,  
Früchtegarnitur**

**mit Glace 62.00 / ohne Glace 57.00**



### Vegetarisch

<b>Herbstteller „Diana“</b> Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur, Wildrahmsauce	<b>30.50</b>
<b>Steinpilzravioli in Butter</b> mit Steinpilzwürfeli	<b>26.00</b>