

Liebe Gäste, aus hygienischen Gründen ist unsere Speisekarte als Tischset gedruckt

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

*·Bunter Herbstsalat reich garniert	9.50
·Nüsslisalat mit Ei	10.50
·Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli	14.00
*·Vorspeisentrilogie (Kürbiscremesüppchen/Wildburger im Sesambrötchen/Nüsslisalat mit Wildsalami)	19.50
*·Pastetli mit Waldpilzen	15.50
*·Steinpilztortelli im Butter mit Steinpilzwürfeli	14.50
*·Kürbiscremesuppe mit Rahm und Curry überbacken	8.50
*·Randencremesuppe mit Wasabischaum	9.50

*Wildmenu (Ab 2 Personen)

Steinpilztortelli im 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

Herbstdessert

Hausgemachtes Meringues-Kirsch-Schokoladenparfait
pro Person 77.50

*·Rehpfeffer Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Preiselbeerbirne	32.50
Mini	27.50
*·Wildburger Hausgemacht vom Freiämter Wild, im Sesambrötchen mit Spezielsauce und Kartoffelcuts	25.00
*·Rehgeschnetztes „Winzerart“ Hausgemachte Spätzli	36.00
*·Rehschnitzel „Mirza“ Hausgemachte Spätzli, Rotkraut Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur	45.50
Mini	38.50
*·Rehrückenfilet am Stück gebraten, tranchiert an leichter Balsamico-Honig-Sauce Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur	50.50

*·Hirschentrecôte „Waidmannsheil“	47.50
an feiner Pilzrahmsauce, Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur	

*„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 54.50/Ohne Glace 49.50

Vegetarisch

*·Herbstteller „Diana“	27.50
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur, Wildrahmsauce	
*·Steinpilztortelli im Butter mit Steinpilzwürfeli	23.50

Auf Vorbestellung

*·Rehrücken „nach Art des Hauses“ reich garniert

Pro Person

58.50

Vorspeisen

·Hausgemachtes Knoblibrot	7.00
·Grüner Salat	8.50
·Gemischter Salat	9.50
·Tatar Toast und Butter	Portion/½ Portion 29.50/19.50

Suppen

*·Tagessuppe	6.00
*·Bouillon mit Flädli	7.00

Unser Hit! Hausteller

Fleisch nach Wahl mit Mexicainebutter, verschiedenen Salaten, wenig Pommes-frites, auf einem speziellen Teller serviert.

Erhältlich mit:

- Schweinssteak	27.50
- Schweins-Cordon-Bleu/Kalbs-Cordon-Bleu	33.50/43.50
- Rindsfilet	46.00
- Entrecôte	40.50
- Pouletbrüstli	27.50
- Gemüseschnitzel VEGI	27.50

Hauspezialität

·SCHWEIZER POULET „im Chörbli“	15.00
mit spezieller Sauce	+ 3.20

*·Rindsfilet Pfefferrahmsauce, Reis	40.50
·Rindsentrecôte Café de Paris, Pommes-frites	34.00
·Kalbs-Cordon-bleu, Pommes-frites	36.50
*·Kalbsschnitzel Morchelsauce, Butternudeln	37.00
*·Gourmetteller, Schweinsfiletmedaillon Morchelsauce, Gemüsegarnitur, Pommes-croquettes	35.50
*·Gourmetteller klein	30.50
·Schweins-Cordon-bleu, Pommes-frites	26.50
·Schweinschnitzel paniert, Pommes-frites	23.50
*·1 Schweinschnitzel paniert, Pommes-frites Rüeblli	17.50
*·Hausgemachte Bauernbratwurst Zwiebelsauce	13.50

Vegetarisch

*·Röstrollen gefüllt mit Frischkäse Gemüsegarnitur	23.50
*·Gemüseteller reich garniert	20.50

Beilagen

*·Gemüsegarnitur (6 Sorten)	8.50
*·Rösti	6.50
·Pommes-frites, Butternudeln, Reis, Salzkartoffeln	5.00
·Pommes-croquettes	6.00
·Portion Pommes-frites	8.00

Für unsere kleinen Gäste (nur für Kinder)

·1 Schweinschnitzel paniert, Pommes-frites	11.50
*·1 Schweinschnitzel Morchelsauce, Butternudeln	14.00
·Chicken – Nuggets , Pommes-frites	11.50
·Wienerli, Pommes-frites	10.00
*·Hausgemachter Rindsburger im Sesambrötchen Pommes-frites mit Überraschungsgeschenk	15.50



Ribiera del Duero DO-Villacampa del Marqués
Crianza-Cepas y Bodegas 2016

Aromatisches Bouquet, geprägt von gekochten Zwetschgen und würzigen Komponenten. Dichter und fruchtbetonter Geschmack, gut eingebundenen Gerbstoffen. Langanhaltend und aromatisch im Abgang.

KELLEREI
ST.GEORG

1dl	7.50
7,5 dl Flasche	52.50
1,5 lt. Magnum	105.00