

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



<i>Bunter Herbstsalat reich garniert</i>	<i>11--.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	<i>11.00</i>
<i>Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli</i>	<i>14.00</i>
<i>Vorspeisentriologie</i>	<i>19.50</i>
<i>(Kürbiscremesüppchen/Wildburger im Sesambrotchen/Nüsslisalat mit Wildsalami)</i>	
<i>Pastetli mit Waldpilzen</i>	<i>15.50</i>
<i>Steinpilztortelli im Butter mit Steinpilzwürfeli</i>	<i>14.50</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Rahm und Curry überbacken</i>	<i>8.50</i>
<i>Randencremesuppe mit Wasabischaum</i>	<i>9.50</i>

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 Kürbis-Honig Parfait



pro Person 79.50

Auf Vorbestellung

Rehrücken „nach Art des Hauses“ reich garniert

Pro Person

58.50

Rehpfeffer Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Preiselbeerbirne 32.50

Mini 27.50

Wildburger Hausgemacht vom Freiämter Wild, 25.00

im Sesambrötchen mit Spezielsauce und Kartoffelcuts

Rehgeschnetztes „Winzerart“ Hausgemachte Spätzli 37.00

Rehschnitzel „Mirza“ Hausgemachte Spätzli, Rotkraut 45.50

Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur

Mini 38.50

Rehrückenfilet am Stück gebraten, tranchiert 50.50

an leichter Balsamico-Honig-Sauce Hausgemachte Spätzli,

Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur

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 57.50/Ohne Glace 52.50

Vegetarisch

Herbstteller „Diana“ 27.50

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchtegarnitur,

Wildrahmsauce

Steinpilztortelli im Butter mit Steinpilzwürfeli 23.50