

Wild- und Herbstgerichte

Vorspeisen

- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl 10.50
Maronicreme mit einem Hauch Kakao und Chilli 10.50
Nüsslissalat mit Ei 12.50
Nüsslissalat mit Ei, Speck, Croutons und gebratenen Champignons 16.50

Hauptspeisen

- Rehrücken (ab 2 Pers)
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Maroni und gebratenen Champignons
Morchelrahmsauce und Sherry Jus
59.00 p.P.
- Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeerapfel
34.50
- Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeerapfel
31.50
mit Blut + 3.00
- Cordon Bleu vom Wildschwein mit Wild Trockenfleisch und Bündner Bergkäse
mit Bratkartoffeln, Rotkraut und Marroni
36.50
- Wildschweinragout nach Art des Hauses mit Salzkartoffeln, Rotkraut und Marroni
30.50
- Vegetarischer Wildteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeerapfel
25.50

Dessert

Coupe Nesselrode

Vanilleglace, Vermicelles, Meringue und Rahm

13.50 / 9.50

Vermicelles

Meringues und Rahm

8.50

Baileys Mousse

mit Rahm

11.50

Zimtparfait an Rotwein Zwetschgen und Rahm

13.50

Weinempfehlung

Weiss: Assemblage Bourg au blanc VDP Regensberg

1 dl 6.00 / 7,5 dl 44.00

Rot: Bourg au Rouge, Regensberg AOC Zürich

1 dl 6.00 / 7,5 dl 44.00

Wild auf Wild im Unterdorf

