

Herbst und Wild Spezialitäten

Vorspeisen

Jäger Teller <i>mit Morchel Terrine, Jägerpastete, Wildschwein Rohschinken , Hirsch Trockenfleisch garniert mit Feigen, Birnen, Trauben und Nüssen</i>	CHF 16.50
Jägerpastete <i>mit Johannisbeerensauce auf Blattsalat mit Rucola</i>	CHF 14.50
Herbstsalat <i>Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli, Hirsch Trockenfleisch in Streifen geschnitten und Brotcroutons</i>	CHF 15.50
Kürbiscrème Suppe <i>Rahmhaube mit Kürbiskernen und kaltgepresstes Kürbiskernen Öl</i>	CHF 9.50
Wildbouillon <i>mit Rehfleischklösschen und Pilzteigtaschen</i>	CHF 10.50
Blätterteigkissen <i>mit Herbstpilzen und Kräuterrahmsauce</i>	CHF 10.50
Bandnudeln <i>mit sautierten Pilzen an Rahmsauce mit Speckstreifen und Parmesan</i>	CHF 16.50 CHF 24.50

Hauptspeisen

Rehpfeffer <i>mit Brot- und Speckwürfeln, Silberzwiebeln, hausgemachte Spätzli, gedämpfter Apfel mit Preiselbeeren</i>	CHF 29.50
Rehgeschnetzeltes mit Jägersauce <i>mit Herbstgarnituren</i>	CHF 37.50
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce <i>mit Herbstgarnituren</i>	CHF 39.50
Rehschnitzel Saltimbocca mit Honig Balsamico-Sauce <i>mit Herbstgarnituren</i>	CHF 39.50
Beilage Herbstgarnituren <i>Hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut glasierte Kastanien, gedämpfter Apfel mit Preiselbeeren</i>	

Alle Preise inklusiv 7.7% MwSt.

Herbst und Wild Spezialitäten

Hauptspeisen

Wildschwein Entrecôte mit sautierten Pilzen CHF 31.50
mit Herbstgarnituren

Hirsch - Filetwürfel im Pastetli CHF 46.50
*an Portweinrahmsauce mit Waldpilzen
mit Rosenkohl und Rotkraut*

Hirsch Entrecôte an Cognacrahmsauce mit Cranberry CHF 45.50
mit Herbstgarnituren

Beilage Herbstgarnituren

*Hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut
glasierte Kastanien, gedämpfter Apfel mit Preiselbeeren*

Fasanenbrust mit Hagenbuttensauce CHF 32.50
*mit Ananas Sauerkraut hausgemachte Spätzli,
glasierte Kastanien, gedämpfter Apfel mit Preiselbeeren*

Vegetarischer Herbststeller CHF 28.00
*mit sautierten Waldpilzen, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
glasierte Kastanien, garniert mit Früchten*

Steinpilz Risotto CHF 20.50
mit gebratenen Steinpilztranchen und Parmesan Flocken

Auf Bestellung ab 2 Personen

Rehrücken flambiert "Hausart" pro Pers CHF 58.50
*mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut, Ananas Sauer-
kraut, glasierte Kastanien, und verschiedenen Früchten garniert*

Desserts

Gebrannte Crème CHF 7.50

Vermicelles mit Rahm CHF 10.50

Coupe Nesselrode CHF 10.50

Dörrpflaumen mariniert in Portwein mit Vanilleglace CHF 9.50

Zimt-Cranberry-Parfaitglace CHF 10.50
mit warmen Rotwein Zwetschgen

Herbst - Weinempfehlung

Weisswein

Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 2017 7.5dl. CHF **45.50**
Domäne Wachau, Österreich 1dl. CHF **7.10**

Der Wein zeigt sich mit hellem Strohgelb, in der Nase offen und zugänglich, subtil und verspielt mit Aromen nach weißem Pfeffer, etwas Tabak und exotischer Frucht, Mango und Ananas. Die animierende Säure paart sich mit dem kräftig-elegantem Körper und mittlerem Alkohol. Hinzu kommt viel Würze und ein Hauch von frischen Kräutern im Aroma. Lang im Abgang.

Le Champ des Lys "La Croix Belle" 2014 / 16 7.5dl. CHF **32.00**
Domaine La Croix Belle, Puissalicon, Frankreich 1dl. CHF **5.20**

Eine wunderschöne Assemblage von Grenache blanc, Viognier, Sauvignon und Chardonnay. Die Trauben werden bei kühler Temperatur vergoren und der Jungwein liegt sechs Monate auf den Feinhefen. Bei kühler Gärung wird weniger Kohlensäure produziert. Damit bleiben die Aromen der Trauben besser im Jungwein erhalten und der lange Ausbau auf den Hefen fördert Finesse und Eleganz. Der frische Duft erinnert an Zitrus, Pfirsich und Aprikose. Im Gaumen wiederholen sich Frucht und Frische.

Rotwein

Mayenfeld Schloss Salenegg Dr. A.v. Gugelberg 2016 7.5dl. CHF **52.00**
Schloss Salenegg, Maienfeld 1dl. CHF **8.00**

In der Nase zeigen sich rote Beeren, Randenkompott, ein feiner Holzton und schwarzer Pfeffer. Sein Bouquet ist feinfruchtig und von einer sanften Würze abgerundet, so tritt er im Gaumen mit einer seidigen Fülle und weicher Kraft auf. Die Tannine sind ausgewogen, die Säure reif und tragend, ein vollmundiger Wein, der sein Terroir einzigartig spiegelt. Die Pinots aus der Bündner Herrschaft sind für ihre gute Struktur und ihr fruchtiges Bouquet bekannt.

Humagne Rouge "Magliocco" 2015 7.5dl. CHF **45.50**
Daniel Magliocco, St-Pierre-de-Clages 1dl. CHF **7.10**

Der Humagne Rouge präsentiert sich körperbetont und füllig mit den Charakteren von schwarzen Veilchen, sorgfältig gewürzt und gepfeffert. Er hat unverkennbar einen stimulierenden Effekt. Kann gut altern.

Zweigelt Reserve Neusiedlersee 2015 7.5dl. CHF **49.00**
Sattler, Burgenland Österreich 1dl. CHF **7.60**

Die Trauben für den Zweigelt Reserve stammen aus der Selektion der besten Zweigelt-Trauben des Jahrgangs. Nach 2 Wochen in offenen 2000 Liter Gärständern zur Mazeration und Gärung wurden die Trauben sanft gepresst. Zur Reifung blieb der Wein 12 Monate in kleinen Eichenfässern. Tiefes Rubingranat, mit intensiver Nase nach Cassis, saftiger Frucht, Brombeeren und Röstaromen. Kräftiger Körper, reife Frucht am Gaumen, würzig und vielschichtig mit reifen Tanninen, einem langen fülligen Abgang und sehr gutem Lagerpotential.

Corbières a.c. Fontbories 2014 / 15 7.5dl. CHF **31.50**
Les Vignerons de Camplong, Frankreich 1dl. CHF **5.10**

Er hat eine dunkle, granatrote Farbe und zeigt in der Nase Noten von reifen, roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren, Trüffeln und einen Hauch von Vanille. Im Gaumen ist er sehr komplex und kräftig.

Raka Barrel Select Merlot 2009 7.5dl. CHF **43.00**
Rake Wines, Stanford, Südafrika 1dl. CHF **6.80**

Aromatik mit einem Anflug von Pfefferminz und Cassis. Weicher fülliger Auftakt mit etwas Röstaromen, volle kräftige Statur, reife Tannine, anhaltender Abgang.