

HERBSTKARTE

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	14.50
Wildkraftbrühe mit Wildfleisch und Herbsttrüffel	17.00

VORSPEISEN

Gebratene Geflügelleber an Traubensauce serviert mit Bríoche	17.50
Wildschweinfilet im Kräutermantel gebraten serviert auf Herbstsalat und in Portwein pochierter Feige	18.50
Hausgemachte Wildhasenterrine mit Morcheln auf Nüsslisalat und Preiselbeerenrelish	26.50
Foie gras von der Entenleber serviert mit caramelisierten Äpfeln, Toast und Butter	28.00

PASTA

Malfatti mit Wildfleischperlen an Wildrahmsauce mit Cognac und Hollunder	35.50
Triangoli ai funghi serviert auf Wurzbeet an Nussbutter	31.50

FISCH

Zanderfilets gratiniert mit Provencalebutter serviert auf Kürbisrisotto umgeben von Rosenkohlblättern	45.50
Seezungenfiletstreifen und Hummer serviert auf Rosenkohlpürre und Dampfkartoffeln an Hummerschaum	56.00
Gebratene Knurrhahnfilets mit sautierten Morcheln serviert auf Wurzbeet und Kartoffelgnocchi	49.50

FLEISCH

Rehrücken an Wildrahmsauce serviert mit Quarkspätzli, Rosenkohl und Rotkabis	ab 2 Pers. p.p.	63.00
Hirschkoteletten rosa gebraten an Cassisjus serviert mit Kürbispitzokel und Rosenkohl		48.00
Wildfleischstreifen an Ginrahmsauce serviert mit Quarkspätzli und Baby Äpfel		38.50