

Wild aus heimischer Jagd

(Altikon, Schaaren, Buchberg & Kohlfirst)

Kalte Gerichte:

Carpaccio von der Rehhuft	Vorspeise	21.50
Mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig	Hauptgang	26.50
Serviert mit Toast und Butter		
Tatar vom Reh	Vorspeise	24.50
Nach Wunsch von mild - feurig	Hauptgang	29.00
Serviert mit Toast und Butter		

Suppe:

Rehkraftbrühe mit Wachtelei		8.50
------------------------------------	--	------

Vegetarisch:

Herbstlicher vegetarischer Teller		22.50
zusammengestellt aus Spätzli, Gemüse, Früchten und Pilze		

Pasta:

„Reh-Ravioli“ Nizza	Senioren teller:	
Ravioli mit Rehfleisch-Spinatfüllung serviert mit Pfifferlingrahmsauce	22.50	27.50

Wildschwein:

	Senioren teller:	
Wildschweingeschnetzeltes an Wildrahmsauce Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze	32.50	37.50
Wildschwein „Brasato“ Kräftiger Rotwein Schmorbraten Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze	26.50	31.50
Wildschweinpfeffer Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze	27.50	32.50
Wildschwein „Cordon-Bleu“ Pommes frites, Gemüse, Frucht und Pilze	31.50	36.50

Rehgerichte:

Rehschnitzel Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze	34.00	39.00
Rehgeschnetzeltes Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze	31.00	36.00
Rehpfeffer Spätzli, Gemüse und Frucht	26.50	31.50
„Reh-Stroganoff“ Rehfleisch mit Peperoni- & Gurkenstücklein leicht pikant im Reising serviert	27.50	32.50
Rehrückenfilet Nierstück vom Reh rosa gebraten Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze	37.00	42.00
Rehrücken (ab 2 Personen) Plattenservice reichlich mit Früchten und Gemüse garniert und mit Spätzli serviert	Preis pro Person	49.50