

Wild auf Wild



<i>Bunter Blattsalat mit Schlösslidressing</i>	<i>Fr. 7.-</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 9.-</i>
<i>Nüsslisalat</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Nüsslisalat " Förster-Art "</i> <small>(mit lauwarmen Pilzen und Croûtons , Speck und Ei)</small>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe</i>	<i>Fr. 8.00</i>

mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmhäubchen

WEINEMPFEHLUNG

Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Rubinelli Vajol, San Pietro in Cariano, Veneto

1 dl Fr. 5.90

Ein kräftig rubinroter Ripasso mit intensiver Fruchtaromatik nach Dörrfrüchten, dunklen Beeren und süßsen Gewürznoten. Der Wein ist gut strukturiert, charaktervoll mit beeindruckendem Körper.

Wild auf Wild

*Rehpfeffer *Hubertus**

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Apfel

Fr. 31.50

*Rehschnitzel *Diana**

Zartes Rehschnitzel an Wildrahmsauce

mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Garniture

Fr. 37.50

Geschmorte Osso bucco vom Hirsch

Rotkohl, Spätzli, Apfel, Maroni, Trauben

Fr. 32.50

Fasanen-Brüstchen in Nusskruste

*In Butter gebraten und mit einer Wildrahm-Hagembuttersauce
serriert mit Rotkohl frische Spätzli und Wildgarniture*

Fr. 32.50

Hirsch-Entrecôte mit Zwetschgensauce *Fr. 35.50*

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Wildgarniture