

SPEISEZETTEL WILDZEIT

Vorspeisen

Em Chef sis Súppli, jeden Tag eine frische Crèmesuppe	Fr. 11.00
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl	Fr. 14.00
Nüsslisalat mit Ei an würzigem American Dressing (mit ein wenig Knoblauch und Sardellen)	Fr. 16.00
Herbstsalat mit Feigen, Kräuter-Sherry-Vinaigrette	Fr. 15.00
Kürbis-Carpaccio mit Quitten-Ricotta-Frühlingsrolle, Baumnüsse und Kürbiswürfeli	Fr. 19.00
Würzige Wildterrine mit eingekochten Kornelkirschen, Apfel-Sellerie-Salat	Fr. 21.00

Herbstliches

Hausgemachte Steinpilz-Ravioli mit sautierten Pilzen (je nach Erhalt)	Fr. 38.00
Herbstlicher Gemüseteller mit Apfel, Birne, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, hausgemachten Spätzli	Fr. 34.00
Wild-Hackbraten mit frischem Rotkraut, Marroni und hausgemachten Spätzli	Fr. 31.00
Pfeffer vom Megger Damhirsch mit frischem Rotkraut, Marroni und hausgemachten Spätzli	Fr. 36.00
Gebratenes Perlhuhnbrüstchen an Ras-el-Hanout-Sauce, Rosenkohl und Polenta	Fr. 39.00
Rehschnitzel «Baden-Baden» mit Apfel, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, hausgemachten Spätzli	Fr. 46.00
Rehrücken in 2 Gängen serviert (ab 2 Personen)	Fr. 68.00
Gang 1: «Baden-Baden» mit Apfel, Birne, Rotkraut, Marroni und hausgemachten Spätzli	
Gang 2: «Alpensüdhang» an Ras-el-Hanout-Sauce, Rosenkohl und Polenta	

Zu allen Wildgerichten servieren wir unsere Wildrahmsauce und folgende drei Chutneys:

Apfel vom «roten Mond», Holunder-Preiselbeere & Apfel-Thymian

Klassiker

Leberli vom Uelihof und Rösti, zubereitet mit Appenzeller Bratbutter	Fr. 35.00
Entrecôte «Café de Paris» mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 47.00
Kalbs-Cordon-bleu gefüllt mit Napfköhler und Enziankäse, Pommes frites und Gemüse	Fr. 45.00
Bouillabaisse à la mode de L'Eden Roc, Cap d'Antibes, Fisch und Crevetten in der Safransuppe	Fr. 48.00