

Wildkarte

Suppen

Hausgemachte Wildkrautbrühe parfümiert mit Sherry und Wildklösschen	Fr. 13.50
Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl und karamellisierten Kürbiskernen	Fr. 11.00
Die 3 Versuchungen als Degustationssüppchen in Espressotassen serviert	Fr. 17.00

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit flambierten Eierschwämmli an einem Kartoffel-Speck-Dressing	Fr. 18.00
nur mit Ei	Fr. 15.00

Warme Vorspeisen

Gebratenes Wachtelbrüstchen auf Mangold-Rahmgemüse mit gebratenen Schupfnudeln und Steinpilzen	Fr. 19.00
Wildes Millefeuilles mit Pilzragoût serviert mit Rotweimbirnen-Schnitze	Fr. 15.00

Weinempfehlung

Equilibrio 4 Monastrell	2015	1 dl	Fr. 7.40
Bodega Sierra Norte, Jumilla		7.5 dl	Fr. 52.00
Les Hauts de Smith	2012	1dl	Fr. 11.20
Château Smith Haut Lafitte, Pessac-Léognan		7.5dl	Fr. 76.00
Les Fiefs de Lagrange	2010	1dl	Fr. 14.30
Château Lagrange, Médoc		7.5dl	Fr. 98.00

Herkunft Fleisch & Geflügel:
Deutschland (Schwarzwald)

Wildkarte

Feine, wilde Köstlichkeiten

Rehpfeffer "Diana" Fr. 37.00

nach traditionellem Hausrezept zubereitet
garniert mit Waldpilzen, Silberzwiebeln, Speck,
Trauben und gerösteten Brotwürfeli
dazu hausgemachte Butterknöpfli
und Rotkraut mit karamellisierten Maroni

Rehschnitzel "Wilderer Art" Fr. 52.00

an Waldpilz-Wildrahmsauce
mit Preiselbeer-Apfel und glasiertem Rosenkohl mit Speck
dazu hausgemachte Butterknöpfli,
Rotkraut mit karamellisierten Maroni

Wildschweinrack „Haderer“ Fr. 39.00

rosa gebraten mit Maronikruste überbacken
an einem Rotweinjus
serviert mit knusprigen Röstikrokette
und Rotkraut mit karamellisierten Maroni

Vegetarischer Wildbeilagenteller "Hubertus" Fr. 29.00

goldgelb gebratene Butterköpfli, glasierter Rosenkohl,
Rotkraut mit karamellisierten Maroni, Steinpilze,
Priselbeer-Apfel und Rotweinbirne

ab 2 Personen am Tisch flambiert und tranchiert

Rehrücken "Halbinsel AU" pro Person Fr. 63.00

Rosa gebratener Rehrücken, am Tisch mit Cognac und
Tannenzweigen flambiert und tranchiert,
Wildrahmsauce mit Waldpilzen,
Mirza Apfel, Rotweinbirne, Trauben,
glasierter Rosenkohl mit Speck, Rotkraut mit karamellisierten Maroni,
dazu servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Butterknöpfli
und Röstikrokette