

Wild-und Gänsezeit

Cremige Maronensuppe
mit Madeira
und Steinpilzschäum
7,90 €

Bruschetta mit geräucherter Entenbrust
pochierter Birne und
geschmolzenem Roquetfort
10,90 €

Hirsch-Carpaccio
auf Rucolasalat mit gehobeltem Berg-Käse
und Backpflaumen-Pesto,
dazu geröstete Pinienkerne
13,90 €

Saltimbocca vom Reh
mit Parmaschinken und Salbei
auf Orangen-Grappasauce,
dazu Birnen-Rosenkohl und Berner Rösti
24,90 €

Sauerbraten aus der Hirschkalbskeule
mit Honig-Lebkuchensauce
und Cranberries
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße
21,90 €

Gratiniertes Wildschweinrückensteak
mit Gorgonzola und Preiselbeeren
auf geschwenktem Wirsing-Steinpilzgemüse,
dazu Serviettenknödel
24,90 €

Gespickte Hasenkeule
geschmort in Rosmarin-Wacholdersauce,
dazu Speck-Rosenkohl
und Kartoffel-Kroketten
22,90 €

Gebratene Gänsebrust oder Gänsekeule
mit gefülltem Bratapfel,
Apfelrotkohl und glacierte Maronen,
dazu Kartoffelklöße mit
Walnuß-Butterschmelze
24,90

Rosa gebratene Entenbrust
mit Portwein-Feigen
und Rahm-Spitzkohl,
dazu Pilz-Risotto
23,90

