



WILD MENÜ

ICH BIN WILD AUF WILD

Vorspeise

Kürbissuppe mit Ziegenkäse zubereitet mit Kürbiskernen,
Kürbis Öl dazu frische Chantarelle CHF 14.90
Pumpkin soup with goat cheese prepared with pumpkin seeds, pumpkin oil and fresh chantarelle

Nüsslisalat mit Blauschimmelkäse dazu Granatapfelkerne,
zubereitet mit saftigen Hirschfiletstreifen CHF 24.50
Lamb's Lettuce with blue cheese and pomegranate seeds prepared with juicy strips of venison fillet

Hauptgang

Hirschfilet serviert mit Dauphine Kartoffeln, Kastanien, Karottenpuree dazu eine
selbstgemachte Demiglace Sauce CHF 48.00
Venison fillet served with dauphine potatoes, chestnuts, carrot puree and homemade demi-glace sauce

Rehrack serviert mit Rotkohl und Kürbiskonfit und Kastanien,
dazu eine selbst gemachte Rotweinsauce mit Sauerkirschen CHF 48.00
*Rehrack served with red cabbage and pumpkin confit and chestnuts,
served with homemade Redwine sauce with sour cherries*

Entenbrust serviert mit Kürbispüree, Chantarelle
dazu eine Rotweinsauce mit Früchten CHF 44.90
Duck breast served with pumpkin puree, chantarelles and red wine sauce with fruit

Hirsch Bourguignon zubereitet mit Zwiebeln,
Karotten, Sellerie und Kastanien CHF 42.80
Venison bourguignon prepared with onions, carrots, celery, and chestnuts

Dessert

Selbstgemachtes Kastanien Parfait CHF 16.50
Homemade Chestnut Parfait

