

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe	Fr.	8.50
Wildsuppe	Fr.	9.50
Wildravioli „Försterart“ (gratiniert)	Fr.	14.50
Rehterrine, Sauce Cumberland, Salat Waldorf	Fr.	16.50
Hirschpastete mit Marroni und Johannisbeersalz	Fr.	16.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr.	11.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Pilzen	Fr.	13.50

Tellerservice

Wildbratwurst mit Rotkraut, Kastanien und Spätzli	Fr.	19.50
Wildravioli „Försterart“ (gratiniert)	Fr.	22.00
Wildsaupfeffer „Försterart“ mit Spätzli	Fr.	27.50
Rehpfeffer „Jägerart“ mit Spätzli	Fr.	29.50
Wildgeschnetzeltes an Preiselbeerrahmsauce, Rotkraut und Spätzli	Fr.	32.00
Rehschnitzel „Mirza“ garniert mit Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Früchten, Preiselbeeren und Spätzli	Fr.	39.50
Hirsch-Entrecôte „Patron“ garniert mit Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Früchten, Preiselbeeren und Spätzli	Fr.	39.50
Entenbrust à l'orange garniert mit Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Früchten, Preiselbeeren und Spätzli	Fr.	36.00
Wildteller ohne Fleisch	Fr.	25.00
Mirza – Garnitur als Beilage	Fr.	9.50

Etwas ganz spezielles (Plattenservice)

Rehrücken „Baden – Baden“ ab 2 Personen (Vorbestellung erwünscht) garniert mit Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Früchten, Preiselbeeren und Spätzli		
pro Person	Fr.	52.50

Desserts

	½ Portion	
Vermicelles mit Kirsch und Rahm	Fr. 8.50	Fr. 10.50
Coupe Nesselrode (Vermicelles mit Glace)	Fr. 9.50	Fr. 11.50
Gebrannte Crème		Fr. 9.50
Sauser-Sorbet mit „Sauser“		Fr. 9.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce und Glace		Fr. 11.00

Unsere Weinempfehlung



Tremune AOC Rebberg Molinära Trimmis

Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase viel Brombeer mit feinen Röstaromen. Im Gaumen gut strukturiert und füllig mit Aromen von schwarzen Beeren, Kaffee und Vanille.

0.5l Fr. 27.00



Diolinoir

Konzentriert, strukturiert, mit Aromen von roten Beeren, Cassis und Gewürzen.

0.5l Fr. 33.00



Purpuratus

Dunkles Purpur. Samitger Auftakt. Aromen nach Kirschen, Zwetschgen mit einem Hauch Schokolade – schön strukturierter Wein mit langem, stoffigem Abgang.

0.75l Fr. 51.00



Malanser Blauburgunder, Liesch

Mittlere Dichte, brillantes Rubinrot; reife Fruchtaromen von Erdbeeren mit Anklängen von Rhabarber und Herbstlaub. Am Gaumen geschmeidig und ausgewogen, angenehme Fülle, würzig im Geschmack, saftig im Abgang.

7,5dl Fr. 54.00



Ribera del Duero

Intensives Granatkirschrot; im Mund hervorragende Noten reifer Früchte mit geschmeidigen, sanften Noten. Gut strukturiert, süssliche Tannine im Hintergrund. Ausbau 12 Monate in französischen Barriques und weitere 14 Monate auf der Flasche.

7.5dl Fr. 49.00



Glen Carlou

Dichtes Rubinrot. Elegant und wohl duftend nach reifen Beeren und mit der für Syrah so typischen Würze. Appetitlich abgerundet durch die Reife im kleinen Eichenholzfass, sehr harmonisch.

7.5dl Fr. 51.00



Montes de la Valeja

Ein sehr würziger Wein mit Aromen von dunklen Beeren. Weiche, gut gereifte Tannine und schöner Abgang.

7.5dl Fr. 51.00



Seccal

Charakteristische Nase, sehr intensiv. Voller und warmer Körper, reichhaltig, an getrocknete Trauben erinnernd. Mit der traditionellen Ripasso-Methode verarbeitet.

7.5dl Fr. 51.00

1.5l Magnum Fr. 95.00