

# Saisonales aus der Region

Lieber Gast

Sämtliches Wild ist aus hiesiger Jagd. Vielen Dank unseren jagenden Partnern. Wir sind stolz, dürfen wir zu 100% mit heimischem Fleisch arbeiten. Daher auch das Motto: «es hät, solang's hät»

## Vorspeisen

**Herbstlicher Nüsslisalat** \_\_\_\_\_ **16.50**

mit gebratenem Speck, Ei und Feigen an Parmesandressing

*Autumn lamb's lettuce with bacon, egg and figs with parmesan cheese dressing*

**Hirschcarpaccio** \_\_\_\_\_ **22.00**

mit Heidelbeer-Vinaigrette, gehackten Haselnüssen und Stangensellerie

*Venison carpaccio with blueberries vinaigrette with chopped hazelnuts and celery*

## Vegetarisch

**Erfolglose Jagd** \_\_\_\_\_ **28.00**

Joghurtspätzli, Rahm-Sauerkraut, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, gebratenen Pilzen, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen

*Vegetarian game side dish, yoghurt spaetzli, cream sauerkraut, red cabbage and glazed chestnuts, Brussels sprouts, roasted mushrooms, mustard melons and red wine plums*

**Spätzlipfanne** \_\_\_\_\_ **28.00**

mit buntem Herbstgemüse, Einsiedler Bergkäse und Rahm

*Spaetzli pan with colorful autumn vegetables, local mountain cheese and cream*

### Unsere Weinempfehlung zum Wild:

**Château Faugères Grand Cru AOC 2014** 10 cl \_\_\_\_\_ 12.50

Château Faugères, St. Emilion 75 cl \_\_\_\_\_ 81.00

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*

## Hauptgänge

### **Hirsch Cordon Bleu** \_\_\_\_\_ **44.00**

Mit Einsiedler trockenfleisch und Einsiedler Wyss gefüllt, serviert mit Joghurtspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen

*Venison Cordon Bleu stuffed with dried meat and local cheese, served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums*

### **Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce** \_\_\_\_\_ **40.00**

serviert mit Joghurtspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen

*Sliced Venison with venison cream sauce served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums*

### **Rehschnitzel an Preiselbeerjus** \_\_\_\_\_ **41.00**

mit Joghurtspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen

*Venison escalope with venison cranberry gravy served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums*

### **Rehgulasch mit Pilzen und Zwiebeln** \_\_\_\_\_ **36.00**

mit Sellerie-Kartoffelpüree, Champagner-Rahm-Sauerkraut, Rosenkohl, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen

*Venison stew with mushrooms and onions, served with yoghurt spaetzli, celery potato puree, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums*

### **Hirschburger im Baumnuss Bun** \_\_\_\_\_ **30.00**

hausgemachtes Quitten-Chutney, marinierte Rosenkohlblätter serviert mit Pommes Frites

*Venison burger in walnut bun, homemade quince chutney, marinated Brussel sprouts served with French fries*