

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 Bergkäsedressing

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

Hirschcarpaccio _____ **23.00**

mit Heidelbeer-Vinaigrette, gehackten Cashewkernen und Stangensellerie

Venison carpaccio with blueberries vinaigrette with chopped cashews 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

mit Hirschbratwurst-Würfeli _____ **+5.00**

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

with roasted deer sausage cubes _____ **+5.00**

Unsere Weinempfehlung zum Wild:

Château Ramafort 2016 aus der Magnum Flasche 10 cl _____ 9.50

Château Ramafort, Médoc 150 cl _____ 125.00

Merlot, Cabernet Sauvignon

Hauptgänge

Hirsch Cordon Bleu _____ **44.00**

Mit Einsiedler Trockenfleisch und Einsiedler Wyse gefüllt, serviert mit Joghurtspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni

Deer Cordon Bleu stuffed with dried meat and local cheese, served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts

Hirschschnitzel an Preiselbeerjus _____ **46.00**

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

Deer escalope with venison cream sauce with cranberries served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums

Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce _____ **43.00**

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

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

Rehgulasch mit Pilzen und Perlzwiebeln _____ **39.00**

serviert mit Sellerie-Kartoffelstampf, hausgemachtem Rahmsauerkraut und Preiselbeeren

Venison goulash with mushrooms and pearl onions served with celery potato mash, homemade cream sauerkraut and cranberries

Hirschburger im Baumnuss Bun _____ **34.00**

serviert mit Speck-Jalapeños-Marmelade, gepickelten, roten Zwiebeln, knusprigen Rosenkohlblättern und mit Einsiedler Wyse überbacken, dazu Pommes Frites

Deer burger in walnut bun served with bacon-jalapenos-marmalade, pickled red onions, crispy Brussel sprout leaves and gratinated with local white cheese, French fries