

# 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*

**St. Meinrads Brotknödel** \_\_\_\_\_ **28.00**

mit Quitten-Chutney und Vinaigrette, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni

*Fried bread dumplings with quinces chutney, vinaigrette, Brussels sprouts, red cabbage, glazed chestnuts*

**Haselnuss-Spätzli** \_\_\_\_\_ **28.00**

mit Blaubeeren, Sauerrahm und Röstzwiebeln

*Hazelnut spaetzli with blueberries, sour cream and roasted onions*

## Hauptgänge

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

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

*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 Rotweinzwetschen

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

### Hirschmedaillons mit Wild-Preiselbeerjus \_\_\_\_\_ 51.00

serviert mit Pastinaken Püree, gebratenen Kartoffeln und Preiselbeeren

*Venison medallions with venison cranberry sauce served with parsnip puree, roasted potatoes and cranberries*

### Hirschpfeffer mit Perlzwiebeln, Speck und Croutons \_\_\_\_\_ 36.00

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

*Venison stew with onions, bacon and croutons, served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums*

### Unsere Weinempfehlung zum Wild:

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

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

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*

**Fleurie AOC Bio 2018** 10 cl \_\_\_\_\_ 11.50

Lafarge Vial 75 cl \_\_\_\_\_ 75.00

*Gamay*