

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 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

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 Rotweinzwetschgen

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