

HERBST & WILD - GERICHTE

Herrliche Kreationen zum Geniessen ...



Herbstsalat aus Safran-Taglierini	17
frischen Pilzen und Wildschwein-Entrecôte (AT) im Speckmantel (CH), Beeren, Gemüse, Burrata, eingelegte Artischocken und Parmesan Deklaration: Mehl, Ei, Essig, Zwiebeln, Senf, Öl, Bouillon	
Ratatouille-Crèmesuppe mit Jakobsmuscheln (Nordwestatlantik)	14
Deklaration: Zwiebeln; Zucchini, Tomaten, Gemüsebouillon, Vollrahm, Butter, Croûtons, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian	
Kürbisgnocchi vom Orangen Knirps	30
serviert mit Blattspinat, Frühlingszwiebeln und Pinienkerne Parmesan, Preiselbeeren Deklaration: Parmesan; Olivenöl, Ei, Mehl, Zwiebeln, Muskat, Butter, Zucker	
Hirschmédaillon rosa gebraten, Preiselbeersauce	45
Rahmwirsing mit Curry, gebratenen Pilzen, dazu Speckknödel, Marroni Deklaration: Rapsöl, Zucker, Jus, Zwiebeln, Brot, Eier, Milch, Rahm, Speck (CH), Gewürze, Zucker	
Wildschweinkoteletts mit Baumnusskräuter	39
Rotweifeigen, Knollenselleriepüree, Preiselbeer-Jus, Marroni Deklaration: Rapsöl, Butter, Rosmarin, Thymian, Baumnüsse, Zucker, Rotwein, Sulfide, Butter, Rahm, Gemüsebouillon, Knoblauch, Gewürze	
Rehschnitzel	43
mit Eierschwämmli, Marroni, Gewürz-Apfel, Curry-Rahmwirsing, Spätzli Deklaration: Rapsöl, Butter, Rahm, Zwiebeln, Weisswein, Rotwein, Nelken, Zimt, Sulfide	
Rehpfeffer garniert	40
mit gebratenen Speckstreifen, Croûtons, Champignons, Butter-Spätzli, Rotkraut mit getrockneten Feigen, Gewürz-Apfel gefüllt mit Preiselbeeren Deklaration: Mehl, Ei, Mineralwasser, Rotwein, Sulfide, Zucker, Zimt, Sternanis	

Restaurant zum Grünen Glas