

Wildgerichte

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl		10.50
Potiron potage avec huile de pépins de courge <i>Pumpkin soup with pumpkin seed oil</i>		
Nüsslissalat mit Speckwürfeli, Champignons, Ei und Broutcroûtons an Himbeerdressing	1/2	16.50
Salade doucette avec larde, champignons, œufs, croûtons et vinaigrette à la framboise	1/1	22.50
<i>Field salad with bacon, mushrooms, egg, croutons and raspberry dressing</i>		
«Wildburger» - Burger aus Hirschkalb (200 g) mit Brie überbacken		31.50
serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Nüsslissalat, Rotkraut Coleslaw, geschmorten Zwiebeln, Apfel-Kürbis-Chutney und Schnittlauch Mayonnaise		
Foan Burger - Burger de faon (200 g) gratiné au brie servi dans un pain focaccia fait maison avec salade doucette, coleslaw au chou rouge, oignons confits, chutney pomme-potiron et mayonnaise à la ciboulette Fawn burger – Fawn burger (200 g) topped with melted brie, served in home-made focaccia bread with field salad, red cabbage coleslaw, braised onions, apple-pumpkin chutney and chive mayonnaise		
mit Röstikroketten avec "croquettes de Roesti" with "Rosti croquettes"		+ 6.00
Hirschpfeffer «Jägerart» mit Speckwürfeli, Champignons, Silberzwiebeln, Brotcroûtons mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni	1/2	27.50
Civet de cerf avec larde, champignons, oignons perlés, croutons, «Spaetzle» maison, chou rouge, choux de Bruxelles et marrons Jugged deer with bacon, mushrooms, silverskin onions, croutons, «Spaetzle», red cabbage, Brussel sprouts and chestnuts	1/1	32.50
Hirsch Entrecôte vom Grill an kräftiger Rotweinsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, frische Eierschwämmchen, glasierten Marroni und Preiselbeer-Apfel	1/2	34.50
Entrecôte de cerf avec sauce au vin rouge servi avec «Spaetzle», chou rouge, choux de Bruxelles, des chanterelles fraîches, marrons et pommes de airelle rouge	1/1	38.50
<i>Deer entrecôte with red wine sauce with «Spaetzle», red cabbage, Brussel sprouts, fresh chanterelles, chestnuts and apple with mountain-cranberries</i>		
Rehschnitzel «Mirza» an Wild-Rahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, frische Eierschwämmchen, glasierten Marroni und Preiselbeer-Apfel	1/2	36.50
Escalopes de chevreuil à la crème, «Spaetzle», chou rouge, choux de Bruxelles chanterelles fraîches, marrons et pommes de airelle rouge	1/1	40.50
<i>Venison escalope with game cream sauce, «Spaetzle», red cabbage, Brussel sprouts, chestnuts, fresh chanterelles and apple with mountain-cranberries</i>		
«Wildes Pastetli» - Blätterteigpastetli mit frischen Eierschwämmchen, Rahmsauce, serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel	1/2	29.50
Vol-au-vent avec chanterelles et sauce à la crème servi avec «Spaetzle», chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et pommes de airelle rouge	1/1	35.50
<i>Vol-au-vent with chanterelles and cream sauce served with «Spaetzle», red cabbage, Brussel sprouts, chestnuts and apple with mountain-cranberries</i>		

Vermicelles

von Rudolf Moser AG – Premium Qualität seit 1952

Vermicelles mit Rahm

avec crème Chantilly

with whipped cream

1/1 12.50

Mini 7.50

Vermicelles mit Glacé und Rahm

avec glacé et crème Chantilly

with ice cream and whipped cream

1/1 13.50

Mini 8.50



Sauser - roter Traubenmost im Gärstadium

Jus de raisin rouge au stade | *Grape juice red in stage*

1 dl 2.90

2 dl 4.20

3 dl 6.00

5 dl 9.50

Weinempfehlung

Capitel San Rocco Ripasso, Valpolicella Superiore DOC, 2022

Az. Agr. Fratelli Tedeschi, Pedemonte, Italien

Ein Ripasso der besonderen Art! Aus den Traubensorten Corvina, Rondinella, Molinara – auf dem Amarone vergoren (Ripasso). In der Nase Aromatik von Rumtopf, reifen Waldbeeren. Dunkelroter und kompakter Auftritt.

1 dl 7.50

7 dl 49.50

Zweigelt, 2018

Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich

Biologisch bewirtschaftet, händisch gelesen, nach zwei Wochen auf der Maische für 13 Monate in Holzgärständen und 500-Liter-Eichenfässern ausgebaut, ist Gernot Heinrichs Zweigelt ein präziser Sortenvertreter. Charmanter Kirschenduft, Eleganz und Saftigkeit, balanciertes Tannin und ein geschmeidiger Abgang sind der Lohn für die aufwändige Arbeit.

7 dl 52.00