

„GANS WILD AUF ENTE“

im Restaurant Extrablatt

VORSPEISEN

CHF

GLASIERTE, GERÄUCHERTE ENTENBRUST

MIT GETREIDESALAT, ROTEN RANDEN, ROTWEIN-SCHALOTTEN, ESSIG-ZWETSCHGEN, QUITTEN- HONIG GEL UND ZIGERKÄSE-NUSSPRALINE

32.50

GARTENFRISCHER NÜSSLISALAT

IM SÄMIGEN, GETRÜFFELTEN KARTOFFEL-DRESSING MIT GEBRATENER GÄNSELEBER, SPECKWÜRFEL, CROUTONS KAREMELLISIERTEN RHEINTAL-BIRNEN UND ÄPFELN

29.50

SUPPE

CREMIGES MARONEN SÜPPCHEN

MIT ROSENKOHLBLÄTTERN, VANILLE, PORTWEIN UND KARTOFFELSTROH

15.50

HAUPTGÄNGE

WÜRZIGES RAGOUT VOM REH AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

IN WACHOLDER-PREISELBEER SAUCE, GEFÜLLTE BABYBIRNE QUITTEN-BLAUKABIS, PISTAZIEN-SPÄTZLI

32.50

KONFIERTE, KNUSPRIGE BAUERN-ENTENKEULE

AN SCHWARZEM HOLUNDERJUS, GLASIERTEN ORANGEN-KAROTTEN, BREZENKNÖDEL-SOUFFLÉ, GEL UND CHIP VON RHEINTAL-ÄPFELN

43.50

GESCHMORTER WILDFLEISCHVOGEL

IN MAIENFELDER ROTWEINSAUCE, PASTINAKEN-PÜREE, AN SÄMIGEM WIRZ, DAZU HAUSGEMACHTE SCHUPFNUDELN

31.00

GESCHNETZELTES VOM REH AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

AN WALDPILZSAUCE, SERVIERT MIT WINTERLICHEM GEMÜSE UND MARONI, DAZU GETRÜFFELTE LINGUINE

44.50

SOUFFLIERTES REHSNITZEL IN DER KÜRBISKERNPANADE

MIT LAUWARMEM KARTOFFEL-NÜSSLI SALAT UND CREMIGEM SPECK-ROSENKOHL

35.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

EXECUTIVE CHEF MARKUS LINDNER - CHEF DE SERVICE ANNETT RIECK