

# „JETZT WIRD`S WILD“

## im Restaurant Extrablatt

### VORSPEISEN

CHF

#### GLASIERTE, GERÄUCHERTE ENTENBRUST

*GETREIDESALAT, ROTE RANDEN, ROTWEIN SCHALOTTE, ESSIG-  
ZWETSCHGE, QUITTEN- HONIG GEL UND ZIGERKÄSE- NUSS PRALINE*

32,50

#### GARTENFRISCHER NÜSSLISALAT

*SÄMIGES, GETRÜFFELTES KARTOFFELDRESSING, GEBRATENE GEFLÜGELLEBER,  
SPECKWÜRFEL, CROUTONS, KAREMELLISIERTE RHEINTAL BIRNEN UND ÄPFEL*

28,50

### SUPPE

#### CREMIGES SÜPPCHEN VON STEINPILZEN

*ROSENKOHLBLÄTTER, VANILLE, KAFFEE UND KARTOFFELSTROH*

15,50

### HAUPTGÄNGE

#### WÜRZIGES RAGOUT VOM REH AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

*WACHOLDER- PREISELBEEREN SAUCE, GEFÜLLTE BABYBIRNE  
BLAUKABIS UND PISTAZIEN SPÄTZLI*

32,50

#### ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

*BROMBEEREN JUS, ROSENKOHL PÜREE, KÜRBIS GNOCCHI  
PILZSTRUDEL, GEL UND CHIP VON RHEINTAL BIRNEN*

48,50

#### GESCHMORTER WILDFLEISCHVOGEL

*MAIENFELDER ROTWEINSAUCE, PASTINAKEN PÜREE UND KNUSPER,  
SÄMIGER FEDERKOHL, HAUSGEMACHTE SCHUPFNUDELN*

31,--

#### GESCHNETZELTES VOM REH AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

*WALDPILZSAUCE, HERBSTLICHES GEMÜSE MIT MARONI,  
GETRÜFFELTE LINGUINI*

44,50

#### SOUFFLIERTES REHSCHNITZEL IN DER KÜRBISKERNPANADE

*LAUWARMER KARTOFFEL- NÜSSLISALAT UND CREMIGER 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