

„JETZT WIRD`S WILD“

im Restaurant Extrablatt

VORSPEISEN

CHF

GLASIERTE, GERÄUCHERTE ENTENBRUST

MIT GETREIDESALAT, ROTEN RANDEN, ROTWEIN-SCHALOTTE, ESSIG-ZWETSCHGE, QUITTEN-HONIG GEL UND ZIGERKÄSE-NUSS PRALINE

34,50

TATAR VOM REH AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

MIT GRANATAPFEL, BURRATA, HASELNUSSÖL, MICRO GREENS, FRISÉE, ENZIAN UND TRESTER GEL

34,50

SUPPE

CREMIGES SÜPPCHEN VON STEINPILZEN & MARONEN

MIT ROSENKOHLBLÄTTERN, VANILLE, KAFFEE UND KARTOFFELSTROH

16,50

HAUPTGÄNGE

WÜRZIGES RAGOUT VOM REH AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

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

36,50

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN IM HEU GEGART

AN BROMBEER-JUS, MIT ROSENKOHL PÜREE, KÜRBIS GNOCCHI, PILZSTRUDEL, GEL UND CHIP VON DER RHEINTAL BIRNE

48.50

ROSA GEBRATENER GAMSRÜCKEN IM KRÄUTERMANTEL

SPECKFISOLEN, KARTOFFELBIRNE, ROTWEIN-SCHALOTTEN MARMELADE UND FEINER COGNAC-PFEFFERSAUCE MIT ROTEN BEEREN

47,-

GESCHNETZELTES VOM REH AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

WALDPILZSAUCE, HERBSTLICHES GEMÜSE MIT MARONI, GETRÜFFELTE LINGUINE

47,50

SOUFFLIERTES REHSCHNITZEL IN DER KÜRBISKERNPANADE

MIT LAUWARMEM KARTOFFEL-NÜSSLI SALAT UND CREMIGEM SPECK-ROSENKOHL

39,50

VEREHRTE GÄSTE

AUF WUNSCH UND VORBESTELLUNG BEREITEN WIR IHNEN AUCH GERNE EINEN GANZEN REHRÜCKEN BADEN BADEN AUS HEIMISCHEN WÄLDERN FÜR 4 PERSONEN ZU. FÜR WEITERE FRAGEN STEHT IHNEN UNSER SERVICEPERSONAL GERNE ZUR VERFÜGUNG.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE KOLLEGEN AUF ANFRAGE GERNE.
PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. MWST.
EXECUTIVE CHEF MARKUS LINDNER