

Wildgerichte sind im Frohsinn Gedichte

	1/2 Port.	Portion
Mediterraner Linsensalat mit Wildschweinschinken	11.50	
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brezelcroutons	12.00	
Wild – Terrine mit Birnen Chutney und Preiselbeerschaum	15.50	
Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kürbiskernöl	9.50	
Wildcremesuppe mit Asiatischen Pancettarollen	10.50	
Kürbisravioli an Cassis-sauce mit Wildschweinfiletstreifen	22.50	29.50
Geschnetzeltes Wildfleisch an Eierschwämmlirahmsauce serviert mit Quarkspätzli und glasierter Birne mit Preiselbeeren	22.50	29.50
Rehpfeffer nach „Jäger-Art“ mit Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel	26.00	34.50
Wild - Hackbraten an Kirschensauce mit Kürbis - Kartoffelpüree	22.50	29.50
Hirschschnitzel „Saltimbocca“ an Portweinjus mit Schupfnudeln und buntem Herbstgemüse	27.00	36.50
Rehschnitzel an Waldpilzrahmsauce mit Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni und glasierter Birne	29.50	39.50
Rehmedaillons an Hollundersauce serviert mit Schupfnudeln, Gemüse und Preiselbeeren	34.00	44.50
Vermicelles mit Rahm	7.50	11.00
Coupe „Nesselrode“	7.50	11.00

Weinempfehlung:

St. Luzius, Maienfelder Beerliwein 2006	1dl	6.00	7.5dl	42.00
Primitivo 2008, MOLTO BENE, Puglia	1dl	5.00	7.5dl	35.00