Herbstliche Wildgenüsse

Vorspeisen

Cremige Suppe **12.50**
vom Hokkaido Kürbis (VEG) (G) (L)
verfeinert mit Amaretto, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Nüsslisalat **16.50**
mit lauwarmen Kräuterseitlingen (V) (G) (L)
cremigem Trachslauer Freilandei, getrockneten Feigen und gerösteten Kürbiskernen,
dazu hausgemachtes Dressing

Carpaccio vom Hirsch (G) **18.00**
mit hausgemachter Teriyaki Sauce, gepickeltem Kürbis, Balsamkirschen, Amaretto-Süssmostgel und gehobelter Belperknolle

Vegetarisch

Der glücklose Jäger (V) **32.50**
(ein bunt gemischter Herbstgemüseteller)
mit Apfel-Rotkohl, glasierten Maroni, Rosenkohl, Zwetschgen, gebratenen Kräuterseitlingen, Kürbispüree und Preiselbeer-Apfel,
serviert mit hausgemachten Butterspätzli und Steinpilzrahmsauce

«Waldgeflüster» (VEG) (G) (L) **26.00**
(kalt serviert)
Salatbowl mit frischem Blattsalat, geschmorter Süsskartoffel, gepickeltem Kürbis, Rotkrautsalat, Apfel, Pilz Humus, Linsen und getrockneten Feigen

Kürbis-Sbrinz Risotto (V) (G) **30.00**
verfeinert mit cremigem Schweizer Burratina, Balsamkirschen, gerösteten Kürbiskernen und Amaretto-Süssmostgel

Hauptspeisen

Gamsrücken (G) **48.00**
(ohne Knochen)
dazu Kürbis-Sbrinz Risotto, Wachholder-Gin Jus, Balsamkirschen und gerösteter Topinambur

Hirschschnitzel **44.50**
mit gebratenen Kräuterseitlingen
dazu Steinpilzrahmsauce, Rosenkohl, Apfel-Rotkraut, glasierte Maroni, Preiselbeer-Apfel, Zwetschgen und hausgemachte Butterspätzli

Hirschpfeffer «Jäger Art» (hausgebeizt) **39.50**
garniert mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln und Brotwürfeln, dazu Rosenkohl, Apfel-Rotkraut, glasierte Maroni, Preiselbeer-Apfel, Zwetschgen und hausgemachte Butterspätzli

Damhirsch Burger **32.50**
100% CH-Hirschfleisch, medium gebraten
gratiniert mit Kräuterbrie und Trockenspeck, dazu Zwiebel Chutney, Preiselbeer Mayonnaise, Nüsslisalat und Rotkraut-Apfelsalat,
serviert im Maroni Bun mit Country Fries

Dazu ein Glas Sauser (IT) ?
1 dl Fr. 3.50