

WILD

Vorspeisen

Salate

Nüsslisalat Mimosa 11.50

Nüsslisalat Waldmeister
Croutons, Speck,
Pilze und Ei 17.50

Wildpastete mit Selleriesalat
und Sauce Cumberland 17.50

Suppen

Wildrahmsuppe mit
gebratenen Pilzen 11.50

Kürbiscremesuppe 10.50

Hauptgerichte

Rehpfeffer Jäger Art
Spätzli und Wildgarnitur 40.00

Rehschnitzel am Stück gebraten,
Wildrahmsauce, Spätzli und
Wildgarnitur 45.00

Ab Zwei Personen

Rehrücken zweimal serviert aus der Küche,
hausgemachten Spätzli und Wildgarnitur
Preis pro Person 65.00

Chateau-Briand ab 2 Personen aus der Küche
zwei Mal serviert, 200g pro Person mit Sauce
Béarnaise, Gemüse
und Pommes frites pro. Person 68.00

Vegetarisch

Eierschwämmli ragout im
Parmesankörbli
auf Weissweinsorotto 32.00

Wildteller reich garniert mit Spätzli 32.00

Steinpilzravioli an Haselnusssauce
auf Blattspinat 30.00

Massaman
Vegan-Currygericht mit Gemüse
und Jasminreis 30.00

KLASSIKER

Vorspeise Warm

Chefsalat mit Mangodressing
und Riesencrevetten 24.00

Fischgerichte

Egli Filet gebraten in Butter und Mandelblättchen
Gemüse garnitur oder gebacken
dazu Reis oder Salzkartoffeln 44.00

Felchenfilet gebacken oder nach Zuger-Art
mit Gemüse garnitur, Reis oder Salzkartoffeln
dazu Sauce Aioli 42.00

2 Seezungenfilet in Butter gebraten
Sauce Hollandaise
Gemüse, Reis oder Kartoffeln 36.00

Unsere Klassiker

Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern
Gemüse und Rösti 38.00

Zürcher Geschnetzeltes an
cremiger Pilzrahmsauce mit
Gemüse und Rösti 46.00

Wienerschnitzel
mit Gemüse und Pommes 46.00

Rindstartar
mit Butter und Toast 70g/140g 24.00/36.00
Cognac, Whiskey, Calvados 4.00

Gemüsetatar **vegetarisch**
mit Butter und Toast 70g/140g 18.00/26.00

Rindsfilet Rossini an Trüffeljus
mit Gemüse und Zündholzkartoffeln
120g 54.00
160g 62.00
200g 70.00

Unsere Empfehlung zur Herbstzeit

(Menu- kleinere Portionen)

Nüsslisalat mit Eierschwämmli und einem
Wachtel-Spiegelei 12.00
**

Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen und
Reh Brunoise 11.50

Rehschnitzel am Stück gebraten mit
Wildrahmsauce, Spätzli und Wildgarnitur 35.00

Zwetschgenkompott mit Zimtglace und Rahm
12.50