

## Wild-Menü

### VORSPEISE

GEBRATENE GÄNSELEBER  
aus Frankreich  
mit fruchtigem Quittengelee



### HAUPTGANG

GEGRILLTER HIRSCHRÜCKEN  
mit Apfel-Rotkraut und hausgemachten  
Serviettenknödel, serviert mit Preiselbeeren



### DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT  
aus belgischer Schokolade dazu  
in Grand-Marnier marinierten Orangenfilets  
und Pistazien-Crumble

75 €

WIR WÜNSCHEN EINEN

*Guten Appetit*

## SUPPEN

Tagessuppe (Fragen Sie uns)	10
Cremige Kürbissuppe, garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl	12

## VORSPEISEN

Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce	15
Carpaccio vom Rind mit Pecorino Käse, Pinienkernen und Kirschtomaten	19
Gebratene Gänseleber aus Frankreich mit fruchtigem Quittengelee	22
Gegrillte Jakobsmuscheln auf hausgemachtem Kürbis-Chutney	24

## SALATE

Kleiner grüner Salat mit Salatkernen	9
Kleiner Blatt- und Rohkostsalat mit Salatkernen	11
Kleiner gemischter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, und herbstlich eingelegtem Kürbis, garniert mit rotem Pfeffer und gerösteten Walnüssen	19



## HAUPTGÄNGE

### VOM KALB

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Kartoffelsalat	33
Cordon bleu mit Gemüse der Saison und Pommes-frites	35
Zartes Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	33
Geschnetzelte Leber wahlweise sauer oder in Butter mit knusprigem Rösti	34
Riz Casimir - Kalbsgeschnetzeltes in Currysauce im Reisring, garniert mit frischen Früchten	33
Rebstockgeschnetzeltes Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti	33

### VOM RIND

Klassisches Filetgulasch „Stroganoff“ serviert mit hausgemachten Spätzle	39
Rosa gebratenes Filet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht, an Sauce Café de Paris, serviert mit Gemüse der Saison und Pommes-frites	45



## HAUPTGÄNGE

### WILD

Zartes Ragout vom Wildschwein mit hausgemachten Serviettenknödel, serviert mit pochierter Birne mit Preiselbeeren	39
Rehschnitzel mit sautierten Waldpilzen und Wacholder-Rahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle	42
Rosa gebratener Rehrücken „Baden-Baden“ dazu Rotkraut mit Maronen, sautierte Edelpilze und hausgemachte Spätzle	49
Portion Rotkraut mit Maronen	7

### FISCH

Gegrillter Steinbutt auf cremigem Kürbisrisotto mit Petersilienöl und geschmorten Kirschtomaten	38
Dinkel-Linguine mit gegrillten Garnelen al ajillo - mit Knoblauch, Chilli, Tomaten und Frühlingszwiebeln	34

### VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Serviettenknödel mit einem Ragout aus Edelpilzen	28
Hausgemachte Spätzle mit Appenzeller Käse und pochierter Weißweinbirne, garniert mit Mandelschmelz und Röstzwiebeln, serviert in einer Gusseisenpfanne	29
Dinkel-Linguine an cremiger Trüffelsauce, garniert mit gehobeltem Trüffel und Parmesan	32

