

Salate

Bunter Blattsalat mit Saisonpilzen 15.-

Nüsslisalat mit wachswweichem Ei,
gebratenen Speckstreifen und Brotcroutons 17.-

Gemischter Saisonsalat mit Sprossen 15.-

Rucolasalat mit marinierten Feigen und reifem Parmesan
an Portwein-Honig dressing 16.-

Wählen Sie zwischen französischem, italienischem und Hausdressing

Suppen

Kürbis-Apfelsuppe mit Amaretto schaum 15.-

Wildkraftbrühe parfümiert mit Cognac
und kleinen Kräuterravioli als Einlage 17.-

Vorspeisen

Hausgemachte Wildterriner und Trockenfleisch
mit herbstlicher Garnitur 19.-

Gebratene Black Tiger Riesencrevetten
mit Avocado, Orangen und Peppadew 20.-

Hausgemachte Trüffel-Ricotta-Ravioli 19.-

Vegetarische Gerichte

Eierspätzli mit Herbstgemüse, Saisonpilzen und Früchten 33.-

Weissweinsorotto mit Ostschweizer Trüffel und Saisongemüse 35.-

Fleischgerichte

Menüportion à la carte

Hausgebeizter Rehpfeffer mit Eierspätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni	37.-	43.-
Wildgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Pilzen serviert mit Kräuterspätzli, Rotkraut und Maroni	38.-	45.-
Rosa gebratene Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni	43.-	49.-
Rehrücken „Löwen“ Das Beste vom Reh mit reichhaltiger Wildbeilage am Tisch flambiert und tranchiert	Plattenservice ab 2 Personen	pro Pers. 65.-
Kalbsmedaillons mit Saisonpilzen Weissweinsorotto und bunter Gemüsegarntur	41.-	48.-
Kalbsstreifen an Whisky-Senfsauce mit feinen Nüdeli und einem Gemüsebouquet	39.-	46.-
Rindsfiletsteak mit Trüffelbutter hausgemachte Pommes Frites und Marktgemüse	49.-	57.-

Fischgerichte

Gebratene Black Tiger Riesencrevetten und Jakobsmuscheln mit kreolischem Vanillereis und exotischen Früchten	43.-	49.-
Sautierte Seezungenfilets mit Proseccorisotto und kleinem Gemüse	45.-	52.-