

Wild im Kesselhaus

Vorspeisen

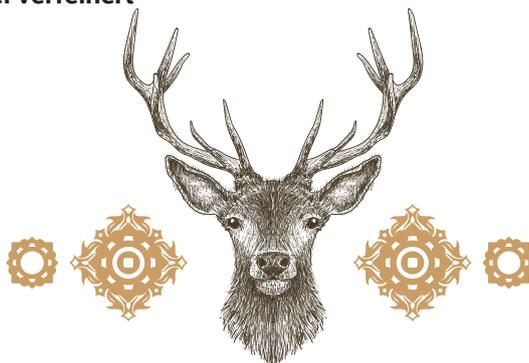
Randencrèmesuppe mit einer hausgemachten Wildschwein-Frühlingsrolle	CHF 13.00
Grüner Blattsalat mit Zitronenseitlingen an geräucherter Entenbrust und Orangen-Vanillefeigen	CHF 21.00
Gebackene Steinpilze mit Trüffelmayonnaise dazu in Panko geröstete Kürbiskerne und Rotkrautsalat	CHF 19.00

Hauptgänge

Kürbisgnocchi an Salbeibutter mit Kartoffelstroh und Preiselbeeren	CHF 29.00
Geschmorter Hirschpfeffer mit seiner Garnitur Glasierte Marroni, Rosenkohl mit Speckstreifen, Vanillebirne mit Preiselbeerkonfi Hausgemachte Spätzli und Rotkraut	CHF 32.00
Dreierlei vom Wild Zartes Hirschmedaillon, saftiges Wildschweinrückensteak und Rehschnitzel auf einem Brandy-Jus Glasierte Marroni, Rosenkohl mit Speckstreifen, Vanillebirne mit Preiselbeerkonfi Hausgemachte Serviettenknödel und Rotkraut	CHF 43.00
Gebratene Wildentenbrust mit Kaffeesalz und Waldpilzsauce serviert mit Butter-Pappardelle	CHF 42.00
Rehrücken im Speckmantel mit Steinpilzrisotto und Zwetschgenjus serviert mit Rotkraut und glasierten Marroni	CHF 45.00

Desserts

Hausgemachter Blaubeer-Cheesecake	CHF 12.00
Crème Brûlée mit Lavendel verfeinert	CHF 12.00



Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.