

*Von der Jagd
zielsicher zum Genuss
kulinarischer Wild-Spezialitäten*

Vorspeisen-Buffer



*Hirschpastete mit Marroni
Ententerrine mit Preiselbeerschaum
Hausgemachte Rehmostbröckli, Rehbüureschüblig
Wildsalami, Wildschweinschinken, Rehcarpaccio mit Parmesan
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Graved Lachs
Salatbuffer mit verschiedenen Saucen und Beilagen
Brötli und Butter*



*Rehsametsuppe mit Kräuterrahm
Hausgemachte Wildravioli an Schnittlauchsauce
Wachteln auf Gemüserais
Entenbrust an Orangensauce
Hausgemachte Wildlagnagne*



Hauptgang-Buffer



*Rehpf Pfeffer und Wildschweinpfeffer
Rehschnitzel an Wildrahmsauce,
Rehhackbraten an Cabradossauce
Rehrückenfilet, Hirschrückenfilet und Wildschweinrücken
Wildgeschmetzeltes, Rehhasen in Rotweinsauce, Hirschrahmgulasch
Hausgemachte Spätzli und Kürbiskartoffelstock
Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni
Äpfel mit Preiselbeeren und pochierte Rotwein Birne
Balsamico-, Steinpilz- und Vieille-Prune-Sauce*



Dessert-Buffer



*mit frischen Früchten, Fruchtssalat,
Schoggimousse, Caramelköpfl, gebrannte Creme,
Äpfelhüechli mit Vanillesauce, Zimtglace
verschiedene Sorbets, Vermicelles, Zwetschgenkompott...
und reichhaltige Käseplatte mit Birnbrot und Trauben*



Fr. 95.-