

Wilde Spezialitäten

Vorspeisen

Herbstlicher Salatstrauss mit Ei, Trauben und geräucher Wildschweinschinken	27
Hirsch-Carpaccio mariniert, Essigpilzen, Parmesanhobel	29
Grüner Salat oder Nüsslisalat mit Ei	11 / 16
Trianon Gourmandis	43
Hausgemachte Gänseleberterriner, marmorierte Entenleberterriner mit grünem Pfeffer sowie Rindstater „Adler“ Feigen-Apfel-Chutney, Toast und Butter	zum teilen - to share +16
Trüffel-Kartoffel-Capuccino überbacken	26.50

Wildgerichte

Rehschnitzel „Weidmanns Heil“	58
Wildrahmsauce mit Waldpilzen, Spätzli, Wildgarnitur	
Rehgeschnetzelter an Wildrahmsauce mit Waldpilzen	55
Spätzli, Wildgarnitur	
Rehtournedos mit Trüffel-Nusskruste	78
Trüffel-Madeirasauce und frischen Herbst-Trüffeln Spätzli, Wildgarnitur	
Reh-Osso bucco „Etzelklänge“	52
an einer Gemüsesauce, Trüffel-Polenta, Wildgarnitur	
Hirschfiletmédailon „Gut Schuss“	59
mit Nusskruste auf Preiselbeer-Wildrahmsauce Spätzli, Wildgarnitur	
Hirsch-Backe 20 Std. im Merlot geschmort	62
Trüffelpotterstock, Wildgarnitur	
Gourmandise „Souwaroff“	75
Rehschnitzel, Hirschfilet, Entenleber rosa gebraten Hirschkopfbake geschmort, Spätzli, Wildgarnitur	
Wild-Vegi-Teller	43.50
Früchte, Rosenkohl, Rotkraut, Caramel-Marroni, Blätterteigkrustade mit Pilzrahmsauce, Spätzli	

Pfeffer

REH-Pfeffer hausgebeitzt, Rotkraut Spätzli, Früchte etc.	49.50
----------------------------------------------------------	-------

Rehrücken & Hirschkalbrücken äs psunders Wilderläbnis

Rehrücken „La Marmite“ Traditionell 2x serviert	ab 2P. pro P.	83
Wildrahmsauce mit frischen Waldpilzen Spätzli Wildgarnitur		
Hirschrücken „Hartly’s Art“ 2x serviert	ab 2P. pro P.	81
im Maggia-Pfeffer-Mantel rosa gebraten Wildrahmsauce mit frischen Waldpilzen Spätzli Wildgarnitur		

Ein Jäger, der nicht raucht und trink,
und liebt und frohe Lieder singt
und niemals spricht ein Wort Latein,
das kann kein echter Jäger sein!