

Gourmet-Kreationen unseres Küchenchefs Keven Mattle

Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
Kürbiscrèmesuppe Haselnüsse Crème fraîche Kürbiskernöl Kerbel	15.00	
à la minute gehacktes Rehtatar Brioche Nüsslisalat mit Steinpilzen Schalottenkonfit geräucherte Butter karamellierte Portweifeige	29.00	
Sautierte Rehschnitzel Steinpilzsauce hausgemachte Quark-Spätzli Rotkraut		56.00
Rehpfeffer – überraschend anders Rosa gebratene Reh-Huftbäggli-Würfel Wildsauce mit Blut gebunden Speck Croûtons Silberzwiebeln Champignons Rotkraut hausgemachte Quark-Spätzli		49.00
Damhirsch-Geschnetzeltes Laugen-Serviettenknödel Wildrahmsauce Rosenkohl glasierte Maroni		47.00
Vegetarischer Wildteller hausgemachte Quark-Spätzli Rotkraut Rosenkohl glasierte Maroni Steinpilzrahmsauce		35.00

Wir beziehen unser Reh- und Damhirschfleisch aus der Schweiz

Unsere Dessertempfehlung

Mohnparfait mit Mandelgebäck Zwetschgenkompott Zimtcrumble	15.00
--	-------

Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
Weisswein Fläscher Meta, Graubünden/Schweiz, 2020 Produzent: von Salis AG Traubensorten: Chardonnay, Viognier	11.00	65.00
Rotwein «1923», Selektion der Familie Wüger, D.O. Jumilla/Spanien, 2023 Produzent: Ego Bodegas Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot Der Wein ist dem 100-Jahre-Jubiläum der Wüger Gastronomie gewidmet	8.50	52.00