



W I L D K A R T E

Suppe | Salat

Marroni-Spinatsuppe mit einem Hauch Tonkabohne und Wildspiess vegane Zubereitung mit Federkohlchips	CHF 13.00
Nüsslisalat mit Trauben und gebratenen Eierschwämmli an herbstlichem Zimt-Dressing (Vegan)	CHF 13.00
Salat vom Herbstspinat mit gebratenen Feigen im Wildschwein-Rohschinkenmantel an Cranberry-Dressing vegane Zubereitung mit Feigen im Zucchettimantel	CHF 14.00

Vorspeisen

Reh-Tatar verfeinert mit Gin garniert mit Feigen, Zwiebeln, Mangosenf und kleinem Salatbouquet serviert mit Toast	CHF 22.00
Steinpilz-Frischkäseravioli an Preiselbeer-Spinatsauce mit Chia	CHF 19.00
zusätzlich mit Trüffel	+ CHF 6.00

Hauptgänge

Wildpfeffer mit Holunder und Schokolade verfeinert	CHF 38.00
Sautiertes Wildgeschnetzeltes an Birnen-Cognacrahmsauce mit einem Hauch Vanille	CHF 39.00
Wildschnitzeli mit sautierten Eierschwämmli auf Preiselbeerjus mit Gin	CHF 43.00
dazu servieren wir Ihnen jeweils Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	

Vegetarischer | Veganer Hauptgang

Marronibraten an Safranschaum dazu Risotto mit Kürbis, Federkohl und Rosmarin	CHF 33.00
--	-----------

Vegan

Blätterteigkissen gefüllt mit Tofu-Eierschwämmli ragout an leichter Zimtsauce mit Feigen dazu Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	CHF 32.00
---	-----------