

Vorspeisen

Geräucherter Hirschschinken serviert mit Feigen
und eingelegten Kirschen 15.--

Geräucherte Entenbrust mit Essigzwetschgen 12.00

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotroutons 11.50

Kräftige Wildessenz mit Wildklösschen 9.50

Cremesuppe vom Hokaido- Kürbis mit
Amaretto verfeinert 8.50

Deklaration Fleisch

Unser Wild beziehen wir von der Jagdgesellschaft Degersheim.
Zukauf Österreich oder Tschechien.

Schwein: Schweiz
Rind: Australien / USA
Ente Frankreich

Allergene werden mündlich deklariert.

Hauptspeisen

Rehrückenfilet	aus heimischer Jagd mit fruchtiger Preiselbeersauce und Rotweinpfeffer	36.--
Rehschnitzel	an Holundersauce und Williamsbirne	30.--
Rehpfeffer	nach Jägerart	24.--
Rehgeschnetzeltes	an Wacholder-Wildrahmsauce und Pilze	24.--
Wildschweinragout	an Wildrahmsauce	24.--
Hirsch- Entrecote	Rotweinsauce und schwarzen Nüssen	36.--

Rindsfiletwürfel	Stroganoffsauce	36.--
Cordon bleu	Schweinschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt und paniert	21.--
Steinpilz Ravioli	in Butter mit Parmesan	21.--
Spätzliteller	mit Wildrahmsauce und Pilze	18.--
Käsespätzli	mit rezentem Appenzellerkäse und Zwiebeln	18.--

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne auch kleinere Portionen der Hauptspeisen. Diese kosten 3 Fr. weniger.

Beilagen	Spätzli	5.--
	Pommes	5.--
	Kartoffel- Gnocchi	5.--
	Gemüseplatte mit Rotkraut, Kürbis, Marroni, Rosenkohl	8.--
	Kleines Gemüse	6.--