

Wilder Monat

Herbstliche Flirts

Wildconsommé mit Sherry & Pilz- Kräuterknödel		10,50
Feines hausgemachtes Kürbisrahmsüppchen		10,50
Als Appetizer im Kaffassli		6,50
Steinpilz- Morchelrahmsüppchen mit Pilzeinlage		14,00
Als Appetizer im Kaffassli		9,00

Tranchen vom hausgemachtem geräucherten Reh- Rohesswürstli auf kleinem Salat an Whiskyrinaigrette serviert mit geröstetem Kräuterbrot		16,50
Pilzragout an Cognacrahmsauce im Blätterteigkissen & kleiner Salatgarnitur	als Vorspiel	15,50
	als Ganzes	25,50
Nüsslisalat mit gehacktem, Ei, Brotcroutons & Speckgrüben		12,50
* mit zusätzlich, sautieren Pilzen		+ 3,50
Warme Heitersberger Trüffelchüechli (mit Ziegenfrischkäse) auf mariniertem Urrandensalat	als Vorspiel	16,50
	als Ganzes	28,50

Wilde Leidenschaften

Wildschweinracks (BL, GL) ca. 200gr. an Kräuterkruste & Wild- Portweinglace serviert mit blauem Kartoffelstock und glasierten Maroni		37,50

Angeräuchertes Hirsch- Entrecôte aus Bündner Hochwildjagd! (ca. 180gr.) serviert auf Wild- Portweinglace mit Bramatapolenta und Pilz- Kirschtomatengarnitur		47,50

Rehrückenmedaillons (AG) ca. 180gr. auf reduzierter Wildsauce, serviert mit getrüffeltem Spätzli und herbstlicher Garnitur		53,50

Dreierlei vom Wild: zarte Rehhüftli, Hirsch- Entrecôte & Wildschweinrack auf Wildsauce serviert mit Spätzli und herbstlicher Garnitur		46,50

Wilde Liebesgedichte

Rehschnitzeli (AG) vom Bäggli auf Waldpilzrahmsauce mit Nudeln & reichhaltiger Garnitur * * *	42,50
Hausgemachter Rehpfeffer (AG) serviert mit Spätzli & reichhaltiger Garnitur * * *	36,50
Wildschweinhacktätschli an Pilzrahmsauce mit Butternudeln * * *	28,50
Rehbratwurst (AG) serviert auf Kirsch- Maroni- Sauerkraut und Butterrösti * * *	27,50
Warmer, aufgeschnittener Engadiner Hirschschnitzli an Whiskysauce, serviert im Brioche & großer Salatgarnitur	29,00

Zahme Liebeleien

Pilzrahmrissotto mit Cipolle und Kürbstomaten sowie Parmesansplittern ***	26,50
Mit Käse überbackene Spätzli an Kürbis- Morchelragout ***	24,50
Wilder Yegi Teller : Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Pilzragout, Rotweimbirne, Preiselbeeren, Maroni	28,50

Unser Wildfleisch beziehen wir ausschließlich aus Schweizer Jagd:
Rehfleisch aus dem Gebiet Heitersberg, Hirsch aus Bündner Hochjagd und
Wildschwein aus dem Gebiet Glarnerland und Basel.

Allerlei Vorgeplänkel

Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Italian oder French Dressing		9,50
Lauwarmer Bohnensalat an Whisky-Vinaigrette mit Auberginen-Ziegenfrischkäse		13,50

Halber Röhrenknochen vom Rind (Markbein), Fleur de Sel, geröstetes Ruchbrot		14,00
Zu zweit geteilt	p. P.	6,00
Zwicky's Mostrahmsuppe mit überbackenem Käsebrötchen und Schinkenchip		12,50
Als Appetizer im Kapitässli mit Schinkenchip und Rahmhübli		8,00
<u>Apériteller:</u> Parmesan, marinierte Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, fein geschnittener Rauchschinken, knuspriges Kräuterknoblibrot	1 Person	15,00
	ab 2 Personen	p. P. 13,00

Fleischeslust (Heidi's Geheimgtips)

Flank Steak vom Rind „Swiss Prim Gourmet“ ca. 500 - 950gr (Wartezeit ca. 30min.)		
mit 2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl	für 1 Person	57,50 - 93,50
zu zweit geteilt	pro Person	41,50 - 59,50
jede weitere Person	pro Person	+ 18,00

Das Gewicht der Flanke variiert von Rind zu Rind. Das Fleisch ist zart, mit angenehm fester Struktur, welche ihm einen perfekten Biss verleiht, ohne Fett und ohne Sehne! **Sie werden begeistert sein!**

Beilagen (als 2. zusätzliche Beilage: + Fr. 6,00)

Butternudeln, Schmelzkartoffeln, Risotto, Rösti, Bramata Polenta, Butterspätzli, glasierte Riebli, Blumenkohl, gemischte Pilze gebraten mit Cipolle & Kirschtomaten

Hausgemachte Saucen (als 2. zusätzliche Sauce: + Fr. 2,50 - *4,00)

Kalt: Kräuter- oder Knoblauchbutter, Cognac-Cocktail, hausgemachtes würziges Ketchup, rotes Feuer, Trüffel-Mayo, Smokey Whiskysauce

Warm*: Cognacrahm, Tomatensauce, dunkle Zwiebel-Kräutersauce, Whiskysauce, reduzierte Rotweinsauce, Pilz-Rahm oder Rahm Sauce (+ Fr. 1,50)

Swigi Liebi

Rinderfiletstreifen an Cognac-Pommerysenfauce mit Cipolle & Kirschtomaten, serviert mit feinen Butternudeln		40,50
Schonend gegartes Rinderfilet vom Mittelstück (ca. 180gr.) mit einer Beilage + einer Sauce nach Wahl		49,50
<u>Zarte SwissPrim Kalbsleberli:</u> an hausgemachter dunkler Zwiebel-Kräutersauce mit Rösti		34,50
in Butter gebraten, mit gehackten Zwiebeln, frischen Kräutern & Rösti		34,50
Wallisserösti mit Röstzwiebeln, Kirsch-Tomaten und Käsemischung überbacken mit 2 Spiegeleier + 6,00 mit viel knusprigem Bratspeck + 6,50		23,50
<u>Cordonbleu vom Schweinsbäggli</u> (CH-Fleisch, Top Qualität) „Classic“ Cordon Bleu (mit Raclettekäse) (Wartezeit ca. 25min.)		
Mit Schmelzkartoffeln <u>oder</u> Gemüse (Rüebli + Blumenkohl) ca. 250gr.		31,50
Mit Gemüse und Schmelzkartoffeln		+ 5,00

Leichte Leidenschaft

<u>Tatar Classic:</u> reich garniert (Zwiebelringe, Gürkli, Radiesli)	als Vorspiel	23,50
	als Ganzes	29,50
<u>Tatar Italienne:</u> getrocknete Tomaten, Oliven & Parmesan abgeschmeckt mit Haussauce, Olivenöl & Acetoglace	als Vorspiel	27,50
	als Ganzes	34,50