

Wilder Monat

Herbstliches Vorgeplänkel

Kürbisrahmsüppchen	10,50	im Kaffitassli	7,50
Steinpilz- Morchelrahmsüppchen mit Pilzeinlage	14,00	im Kaffitassli	9,50
Wildconsommé mit Pilz-Kräuterknödel und Sherry	11,50		

Tranchen vom hausgemachten geräucherten Reh-Würstli auf kleinem Salat an Whiskyrinaigrette & geröstetem Kräuterbrot			16,50
Warmes Trüffelchüechli (mit Ziegenfrischkäse) auf mariniertem Ur-Randensalat		als Vorspiel	18,50
Pilzragout an Cognacrahmsauce im Blätterteigkissen & kleiner Salatgarnitur		als Vorspiel	15,50
Müsslisalat mit gehacktem, Ei, Brotcroutons & Speckgrüben			12,50
* mit zusätzlich, sautierten Pilzen			+ 5,00

Wilde Leidenschaften

Angeräuchertes Hirsch- Entrecôte (ca. 200gr.) Wild-Portwein-Reduktion Bramatapolenta, garniert mit gedünsteten Cipollas, Pilzen und Kirschtomaten			51,50

Feinster hausgemachter Rehpfeffer, serviert mit Spätzli & reichlich herbstlicher Garnitur			37,50

Dreierlei Wild: Rehhüftli, Hirsch-Entrecôte & Wildschweinrack, Wildsauce, hausgemachte Spätzli & reichlich herbstliche Garnitur			46,50

Rehrückenmedaillon (180 - 220g) an reduzierter Wildsauce, getrüffeltem Spätzli & reichlich herbstliche Garnitur			53,50 - 59,50

Wildschweinrack (ca. 300gr.) an Kräuterkruste & Wild-Portweinglace blauer Kartoffelstock & glasierte Marroni			41,50

Wild-Geschnetzelttes vom Reh & Hirsch an feiner Pilzrahmsauce, serviert mit Butterrösti			35,50

Wildburger: Rehschnitzeli vom Bäggli im Brioche Bun auf Crème-Fraîche-Sauerkraut & feiner Zwiebelmarmelade serviert mit Kräuter- Schmelzkartoffeln			39,50

Wildschwein-Hacktätschli an Pilzrahmsauce mit Butternudeln			29,50

Rehratwurst serviert auf kräftiger Whisky- Marronsauce und Butterrösti			27,50

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

Gezähmte Liebeleien

Apéroteller: Parmesan, marinierte Oliven & Tomaten & geröstetes Ruchbrot mit Knobli & Rauchschniken	1 P. 15,00 / ab 2 P. 13,00 p. P.
Röhrenknochen (Längsschnitt mit feinem Rindermark) dazu geröstetes Brot, Fleur de Sel, Sprossengarnitur	1 P. 14,00 / zu 2 geteilt 8,50 p. P.
Mostrahmsuppe mit überbackenem Käsebrötchen	12,50
Grüner Blattsalat mit Dressing nach Wahl	9,50
Lauwarmer Bohnensalat an Trüffelrınaigrette, getoppt mit Auberginen- Ziegenfrischkäse	13,50

Rinderfiletstreifen an Cognac- Pommerysenfrahmsauce mit Chipolle & Kirschtomaten, serviert mit Nudeln	40,50
Zarte Ctt- Kalbsleberli an Zwiebel- Kräutersauce & Rösti	36,50
Zarte Ctt- Kalbsleberli in Butter gebraten mit Zwiebeln und Kräutern mit Rösti	36,50
Pulled Pork (ca. 250gr.) an seiner Whiskysauce, serviert mit Kartoffelstock & Garnitur	33,50
Spiegeli / Spidersteak - Ein aromatischer 2nd Cut vom SwissPrim Säuli (ca. 220gr.) Kurzgebraten, im Ofen nachgeruht serviert auf Bramatapolenta & kleinem Ratatouille	32,50
Luma Onglet / Hanging Tender	
Der unverfälschter, intensiver Rindfleischgenuss, 8-tung, nichts für Anfänger! Garstufe: kurzgebraten serviert mit Fleur de Sel, Risotto & Ratatouille	48,50
Tatar Classic: reichhaltig garniert	als Vorspiel 23,50 als Ganzes 29,50
*mit Cognac, Calvados oder Whisky	zzgl. 3,00
* mit Salatbouquet	zzgl. 5,50
Toast (Vorspiel: max. 4 Stck. inkl. / Ganzes: max. 7 Stck. inkl.) sowie 1 Port. Butter inkl.	
*weitere Portion Butter +0,60 / *weiterer Toast + 0,40 / *zusätzliches Gedeck + 2,50	
* mit grossem Salatbouquet (Dressing nach Wahl)	+ 5,50
* mit Cognac, Calvados oder Whiskey	+ 3,50

Für zahme Fleisch-Tiger:

Flank Steak vom Rind „Swiss Prim Gourmet“ ca. 500 - 950gr (Wartezeit ca. 30min.)
mit 2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl

zu zweit geteilt
jede weitere Person

für 1 P. Fr. 57,50 - 93,50
pro P. Fr. 41,50 - 59,50
pro P. + Fr. 18,00

Beilagen:

Beilagen (als 2. zusätzliche Beilage; + Fr. 6,00 - 8,50*)

Butternudeln, Schmelzkartoffeln, Rösti, Risotto, Bramata Polenta, hausgemachte Spätzli*
Ratatouille, Rosenkohl, gemischte Pilze mit Cipollas & Kirschtomaten*, Rotkraut mit Maroni*

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

Kalt: Kräuter- od. Knoblibutter, Homemade Ketchup, Cognac-Cocktail,
feurige Barbecue, Smokey BBQ

Warm: Tomatensauce, braune Zwiebel-Kräutersauce, Pilzrahmsauce, Rahmsauce,
Whiskysauce*, reduzierte Rotweinsauce*, Cognacrahmsauce*,

Vegi-Träumli

Pilzrahmrizotto mit Cipolle und Kirschtomaten sowie Parmesansplittern ***	29,50
Feine Butternudeln an Kürbis-Morchel- Rahmragout, Sbrinz & Garnitur ***	27,50
Zahmer Vegi Teller: Spätzli, Kürbisragout, Rosenkohl, Rotkraut, Pilzragout, Rotweimbirne, Preiselbeeren, Maroni ***	29,50
Warmes Trüffelchüechli (mit Ziegenfrischkäse) auf mariniertem Ur-Randensalat als Ganzes ***	29,50
Pilzragout an Cognacrahmsauce im Blätterteigkissen & kleiner Salatgarnitur als Ganzes ***	25,50
Herbst-Rösti mit Röstzwiebeln & Gemüseallerlei, mit würzigem Bergkäse überbacken	26,50