

Jägerschmaus

(ab 2 Personen, bis 21.00 Uhr)

Hirsch-Carpaccio auf Rucola
mit geriebenem Sbrinz

Weidmannssuppe mit Kräutern und Pilzen

Nüsslisalat mit Hirsch-Trockenfleisch und Rehwurst

Reh- und Hirschrücken an Rahm- und Jägersauce
begleitet von klassischen Wildbeilagen

Herbst-Trilogie
mit Marronimousse, Zwetschgenkompott
und Mascarponeglace

oder

Käseteller mit regionalem und überregionalem Käse
dazu Tessiner Feigensenf und marinierte Baumnüsse

Menu komplett:	Fr. 84.00
Menu in vier Gängen (Suppe/Salat/Hauptgang und Dessert):	Fr. 70.00

Wildkarte

Vorspeisen

- Weidmannssuppe mit Kräutern und Pilzen Fr. 9.00
- Kürbis-Kokoscrèmesuppe mit einem Schuss Amaretto Fr. 9.00
- Jägersalat Fr. 8.00 klein Fr. 5.50
- Nüsslisalat mit Ei Fr. 12.00 klein Fr. 8.50
- Nüsslisalat „Diana“ mit Hirschtrockenfleisch und Rehwurst Fr. 14.00
- grüner Salat Fr. 7.50 klein Fr. 5.00
- gemischter Salat Fr. 9.00 klein Fr. 7.50
- Pilzpastetchen mit Nüsslisalat Fr. 14.50
- Hirsch-Carpaccio auf Rucola mit geriebenem Sbrinz Fr. 15.50

Tellergerichte mit Wild

- Rehpfeffer nach Jägerart Fr. 28.50
- Wildschweinpfeffer mit sautierten Eierschwämmen Fr. 28.50
- Pfeffer-Duett mit Wildschwein und Reh Fr. 30.00
- Rehschnitzel „Mirza“ flambiert an Wildrahmsauce Fr. 38.50
- Hirsch-Entrecôte „Chasseur“ an Buttersauce Fr. 40.00
- Hirsch-Stroganoff an Paprikarahmsauce Fr. 40.00
- Wild-Geschnetzeltes mit Eierschwämmen nach Entlebucherart Fr. 34.00

Alle Tellergerichte servieren wir Ihnen mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und einem Preiselbeerapfel

Separate Beilagen:

- Portion Marroni Fr. 4.00

Plattengerichte ab 2 Personen pro Person

- Rehrücken „Rickenbacher Art“ Fr. 54.00
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Früchten
- Rehschnitzel „Mirza“ flambiert, mit reichhaltiger Wildgarnitur Fr. 48.00

Wildkarte

Fitnesssteller mit Wild

- Sautierte Hirschnitzel mit dreierlei hausgemachter Kräuterbutter und Jägersalat Fr. 26.00

Tellergerichte ohne Wild

- **Gourmetteller:** Fr. 29.50
Schweinssteak oder Pouletbrust an Rahmsauce mit verschiedenen Salaten und Pommes-Frites
- Kalbsschnitzel an Jägersauce mit Speck und Champignons dazu Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli Fr. 36.50
- „Rinds-Chnebu“ vom Entrecôte (200 g) an verschiedenen hausgemachten Saucen mit Country-Cuts Fr. 39.50
- Schweinsschnitzel an Rahmsauce mit Frucht und Butternüdeli Fr. 25.00
- Schweinssteak „Maison“ an Rahmsauce mit Gemüse und Pommes-Frites Fr. 28.50

Vegetarische Gerichte

- Gemüseteller mit Wildbeilagen und Spätzli Fr. 21.00
- Pilzpastetchen mit Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli Fr. 22.00
- Käsespätzli nach Grossmutter Art mit „Zwiebelschweitze“ Fr. 16.50
- Hausgemachte Spätzli mit Champignonrahmsauce Fr. 14.50

Wildkarte

Einfach und beliebt

- Wurstsalat mit Pommes-Frites Fr. 16.50
- Schniposa: Fr. 18.50
Schweinsschnitzel (100g) paniert
mit Pommes-Frites und grünem Salat

Grilladen: mit Beilage nach Wahl

- Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter (1 Stück) Fr. 10.00
(2 Stück) Fr. 17.50
- Schweinsschnitzel paniert (1 Stück) Fr. 10.50
(2 Stück) Fr. 18.50
- Schweinssteak mit Kräuterbutter Fr. 18.50
- Rinds-Entrecôte (200g) mit Kräuterbutter Fr. 32.00
(kann hellfarbig sein) an Pfefferrahmsauce Fr. 33.00
- Gebratenes Pouletbrüstchen (150g) an Kräuterbutter Fr. 17.50

Beilagen:

- Pommes-Frites, Butternudeln oder Croquetten Fr. 5.50
- Hausgemachte Spätzli Fr. 6.50
- Portion Gemüse (drei Sorten) Fr. 8.00
- Salat auf gleichem Teller als Fitness:
grüner Salat Fr. 6.00
gemischter Salat Fr. 8.00

Fleischdeklaration: Schwein, Rind, Kalb und Poulet aus der Schweiz
Reh und Hirsch aus regionaler Schweizer Jagd und aus Deutschland
Wildschwein aus dem Elsass (F)

Beim Reh-Fleisch können vereinzelt Schrotkugeln vorkommen, welche beim Zerlegen übersehen wurden. Wir können nicht 100%ig garantieren, dass alle entfernt wurden, bemühen uns aber darum.

Allergien: Betreffend Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, besprechen Sie sich bitte mit unseren Mitarbeitern.

Mehrwertsteuer: Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.