

*Das beste Fleisch wächst in freier Wildbahn.
Das Wild ernährt sich von feinen Kräutern und Gräsern, frischem Wasser
in naturbelassenen Revieren.
Es bewegt sich viel und lebt weitgehend stressfrei.
Wir beziehen unser Wild aus heimischer Jagd und Oesterreich*

Vorspeisen / Suppe

<i>Nüsslisalat mit würzigem Marthaler Speck und Ei</i>	17.50
<i>Reh-Steinpilzterrinen und Traubengelee und Nüsslisalat</i>	22.50
<i>Chabissalat mit Sherryvinaigrette und geröstetem Marthaler Speck</i>	14.50
<i>Steinpilzconsomme mit Steinpilzravioli</i>	14.50

Hauptspeisen

<i>Feiner Nudeltopf mit Rehgeschnetzeln, Steinpilzen und glasierten Zwiebeln</i>	46.--
<i>Rehschnitzel an sämiger Wildrahmsauce</i>	49.--
<i>Wildschweinrücken mit Feigensauce</i>	49.--
<i>Hirschrückenmedaillon an Wildrahmsauce</i>	54.--
<i>Jägerinnen-Teller (Wild ohne Fleisch)</i>	35.--

Ab 2 Personen

<i>Rehrücken 3 Sterne auf der Platte wird in zwei Gängen serviert</i>	pro Pers.	68.—
---	-----------	------

*Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen folgende Beilagen:
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Trauben und Maroni, pochierter Apfel
oder Birne, Preiselbeeren, Pilze und Spätzli*

