



WILDKARTE



Traditionsgemäss verwöhnen wir Sie auch dieses Jahr Ende September bis Anfang November mit unseren ausgesuchten Wildspezialitäten.

Die typischen Beilagen und Garnituren, welche einfach zum Wild gehören - wie feine Eierspätzli, mariniertes Rotkraut, wunderbare Wildrahmsauce, gekochter Äpfel und caramelisierte Marroni - werden bei uns mit viel Liebe und Können hausgemacht.

Diese besonderen herbstlichen Gaumenfreuden sind sehr aufwendig, fordern die Küche heraus und beanspruchen einfach etwas mehr Zeit - wir bitten um Verständnis.

Übrigens....unser Wildfleisch (D) beziehen wir von der Traitafina AG, Lenzburg

	Vorspeise	Hauptspeise
Kürbiscrèmesuppe hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Rahm	12.00	
Carpaccio di cinghiale Wildschweinschinken-Carpaccio mit frischen Feigen, Parmesanflocken, Balsamico & Olivenöl beträufelt	24.00	
Rehpfeffer nach Jägerart Rehpfeffer ohne Knochen garniert nach Jägerart mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren		36.00
Rehgeschnetztes "Weingarten" Rehgeschnetztes an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren		41.00

Rehschnitzel "Weingarten"

zarte, rosa gebratene Rehschnitzel an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

46.00

Hirschfilet "Weingarten"

zartes, rosa gebratenes Hirschfilet an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

53.00

Eierspätzli mit Wildrahmsauce

hausgemachten Eierspätzli an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen

20.00

Hubertus-Teller (ohne Fleisch)

hausgemachte Eierspätzli an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen, dazu Rotkraut mit Marroni und Früchte-Garnitur

31.00

Pizza Valtelina

fein geschnittenes Reh- und Hirschfleisch in Rotwein mariniert, mit Steinpilzen, frischen Champignons, Knoblauch, Zwiebeln, Mozzarella und Oregano

Mini	21.80
Mittel	24.80
Maxi	28.80

**“Sangiovese Riserva” DOC**

Umberto Cesari, Emilia Romagna, 2017
100% Sangiovese / 24Mt. im Eichenfass
Im Gaumen eine würzige Note nach Zimt & Pfeffer,
dazu angenehme Röstaromen.
- wunderbar zu unseren hausgemachten Wildspezialitäten

1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
8.80	17.60	26.40	44.00	60.00

