



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 Apfel 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 Balsamico und Olivenöl beträufelt, Parmesanflocken und frischen Feigen	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



Eine Trouvaille aus unserem Weinkeller

“Rosso di Montalcino” DOC

La Macioche, Toscana 2013

100% Sangiovese / 18Mt. im Eichenfass

In der Nase intensiv nach Rosen & Himbeeren,
am Gaumen frisch und fruchtig, eleganter Abgang.
Für Liebhaber ein Genuss - wunderbar zu unseren
hausgemachten Wildspezialitäten

1 dl
9.50

2 dl
19.00

3 dl
28.50

5 dl
47.50

Flasche
65.00

