

Traditionsgemäss verwöhnen wir Sie auch dieses Jahr Ende September bis Ende Oktober 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 gesamtes Wildfleisch (D) beziehen wir von Traitafina AG, Lenzburg

	Vorspeise	Hauptspeise
Kürbiscrèmesuppe (Vegi)		
hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit		
Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Rahm	12.00	
Insalata con anatra affumicata		
Nüsslisalat mit geräuchten Entenbruststreifen,		
beträufelt mit Olivenöl & Balsamico-Essig	19.00	
Rehpfeffer nach Jägerart		
Rehpfeffer ohne Knochen garniert nach Jägerart mit		
hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni		00.00
und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren		39.00
Debasehnetzeltes "Weingerten"		
Rehgeschnetzeltes "Weingarten" Rehgeschnetzeltes an unserer feinen		
Wildrahmsauce mit Pilzen. Dazu servieren wir Ihnen		
hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und		
½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren		43.00
Zusätzliche Beilagen:		
hausgemachte Spätzli oder Rotkraut		8.00
caramelisierte Marroni		5.00

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

48.00

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

56.00

Eierspätzli mit Pilzrahmsauce (Vegi)

hausgemachten Eierspätzli an unserer hausgemachten Pilzrahmsauce

22.00

Hubertus-Teller (Vegi)

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

33.00

Pizza Valtelina

fein geschnittenes Reh- und Hirschfleisch in Rotwein	Mini	23.00
mariniert, mit Steinpilzen, frischen Champignons,	Mittel	26.00
Knoblauch, Zwiebeln, Mozzarella und Oregano	Maxi	30.00



"Sangiovese Riserva" DOC

Umberto Cesari, Emilia Romagna, 2021 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
9.50	19.00	28.50	47.50	65.00