

\$

## Auftakt

---

### Herbstfarben Blattsalat

von dunkelgrün bis rot-gelb, farbenfroh und herbstlich wild  
ein bunt gemischtes Durcheinander mit Weintrauben, Kürbisraffel und  
gerösteten Kürbiskernöl-Brotwürfel

Bowl	11.50
Schüssel pro Person	10.50

### Feldsalat Rapunzel

Knackiger Nüsslersalat vom Herbstfeld  
mit Neudorfer Bio-Eier, hausgeräucherten Speckstreifen und  
gerösteten Kürbiskernöl-Brotwürfel

Bowl	14.50
Schüssel pro Person	13.50

### Kürbiscrèmesuppe Butternuss

Geröstetes Crèmesüppchen, das wie kein Zweites nach Herbst schmeckt!  
Butternuss, Muscat und Knollen aus Feld und Beet  
mit Steirischem Kernöl, süssen Kürbiskernen und Schlagrahm verfeinert

Bowl	12.50
Potjie pro Person	11.50

### Steinpilze treffen auf Hirschknochen

Knochenbrühe mit herbstlichen Steinpilzaromen  
Schweizer Hirschfleischragout, Röstgemüse mit Steinpilzen im  
Markknochen serviert

Bowle	18.50
Potjie pro Person	16.50

## Wild Wald Wiese

---

### Herbstzeit ist Wildzeit

Die Wildzeit ist eine ganz besondere Zeit für Gaumen, Köche und Kunst. Traditionell oder neu inspiriert sind die Gerichte ein zeitlich beschränkter aber immer wiederkehrender Genuss für Jung und Alt.

Unsere Gerichte werden mit ausgefeilten Rezepturen, Kreativität und einer grossen Kelle voll mit Liebe zubereitet. Alle Zutaten sind von Hand gemacht, kein Tiefkühlpäckchen, kein Fertigprodukt sieht man, wenn man den Köchen über die Schulter schaut. Einheimisch und Bauern unterstützend wurden die Zutaten mit besonderem Handwerk zubereitet:

Die Vanille Birne aus dem eigen Garten, der süss gefüllte Apfel vom Hochstamm, die leckeren und goldigen Bourbon Marroni, das Feigen-Rotkraut nach alter Hausrezeptur, die knackigen Rosenkohlröschen mit geräuchertem Speck, die herrlichen Röstaromen von den sautierten Pilzen wie Steinpilz oder Eierschwämmli und die eingelegten Portweintrrauben mit Feigen aus 1001 Nacht.

Ein Genuss- und Geschmacksvergnügen auf einem Teller vereint.

### Wild de Luxe

Sehr gerne servieren wir alle unsere Wildgerichte und Gerichte in der Luxus-version à Discrétion nach Flammen Art:

All unsere Köstlichkeiten können zu einem zauberhaften Gourmetschmankerl zusammengestellt und nachbestellt werden:

Vanille Birne | süsser gefüllter Apfel | goldige Bourbon Marroni  
Feigen-Rotkraut | knackige Rosenkohlröschen mit geräuchertem Speck  
sautiertes Pilz-Sammelsurium | eingelegte Portweintrrauben mit Feigen

Aufpreis CHF 14.50 pro Person

**Vegetarische Leckereien  
Wald und Wiese**

---

**Wilder Herbstzauber**

Beilagenteller zu einer herbstlichen Zauberwelt zusammengestellt  
bunt, farbig und lecker, probiere all unsere hausgemachten Wildbeilagen  
mit Butterspätzli serviert

32.00

**Steinpilzrisotto**

Sämiges Weissweinrisotto mit regionalen Steinpilzen, Bergkäse,  
frischen Feigen, süssen Kürbiskernen und glasierten Trauben

34.50

## Streifenkult und Jägerlatein

---

### Reh, Hirsch, Wildschwein und Black Angus

Herkunft Schweiz, Österreich und Argentinien

---

#### Rehrücken zu Zweit oder für die ganze Familie

250g pro Person

Klassischer Rehrücken ausgelöst auf der Platte serviert

Herbstkunst in seiner Vollendung

An Preiselbeerrahmsauce mit all unseren Herbst- und Wildbeilagen serviert

auf der Platte und Beilagen à Discretion

54.00

vom Chef in zwei Service auf Teller serviert

62.00

#### Rehrücken, der alleine auch kann entzücken

250g pures Wildfleisch, herbstlich herb und butterzart

an Preiselbeerrahmsauce mit gebratenen Pilzen, Feigen-Rotkraut,

Speckrosenkohl, Vanille Marroni und gefüllter Preiselbeer Apfel

48.00

#### Rehschnitzel Chef Art vom Holzkohlegrill

180g feines Reh in zarte Schnitzel geschnitten, auf dem Feuer kurz gebraten

an Preiselbeerrahmsauce mit Feigen-Rotkraut, Speckrosenkohl,

gefüllter Preiselbeer Apfel, Vanille Marroni

44.00

#### Hausgemachter Pfeffer vom Reh

Alte Schule trifft auf Jung und Wild mit viel Liebe zum Detail

gebeizt im Rotwein, auf Holzkohle geschmort, im Gusseisentopf veredelt

herb in den Aromen, zart das Fleisch und ein Zauber für Sinn und Geist

serviert mit Feigen-Rotkraut, Speckrosenkohl, gefüllter Preiselbeer Apfel

und Vanille Marroni

40.00

### **Hirsch T-Bone Kotelette**

200g bis 250g Wild vom Hirsch. Das dunkle Wilde oder auch schwarz wie die Nacht, der wilde Geweihträger geniesst einen guten Ruf, vom Holzkohlegrill, medium gebraten an Wachholder Rahmsauce ist der Paarhufer aber ein Gedicht  
serviert mit Feigen-Rotkraut, Speckrosenkohl, gefüllter Preiselbeer Apfel und Vanille Marroni

42.00

### **Entrecote vom Weiderind aus Argentinien**

300g pures Black Angus Beef  
8 Wochen gelagert und kross auf dem Feuer grilliert  
Vom Chef Tagliata geschnitten, mit gebratenen Pilzen, Rucola und Parmesan

44.00

### **Filetmedaillon vom Black Angus Argentinien**

250g Rindsfilet vom argentinischen Weiderind  
Vom Chef persönlich auf dem Holzkohlegrill medium grilliert  
auf Portwein Sauce Demi Glace und hausgemachter Herbsttrüffelbutter

58.00

### **Spezial Cut`s über unsere Wildzeit**

Tomahawk John Stone, Rib Eye US, Beef Ribs BBQ Art  
fragen Sie unsere Service Mitarbeiter oder unseren Grillmeister persönlich über die gelagerten Stücke in der berühmten Küchenchef Schublade, gerne beraten wir Sie und Ihre Freunde  
Preis nach Bedarf

## Süsses und Gluschtiges

---

### Hausgemachte Glace

---

Bourbon Vanille | Grand Cru Schokolade | Erdbeer mit Tonka  
Kaffeekranz Eiskaffee | Luzerner Marroni mit Vanille | Cassis mit Portwein & Butter

### Hausgemachtes Sorbet

---

Mandarine mit Thymian | Herbst Apfel mit Zimt & Honig | Zitronengras mit Limette

Preis Pro Kugel	4.50
Rahm	1.00

### Homemade & Sweets

---

Natur belassener Bio Apfelmus mit Honig  
eingekocht und eingeweckt  
mit hausgemachtem Vanilleglace, Schlagrahm und Herbstgarnitur 10.50

Belle Helene aus dem eigenen Garten  
eingeweckte Birne aus dem Bourbon Vanille Zimt Sud  
mit Vanillesauce, hausgemachtem Schokoladenglace und Schlagrahm 12.50

Vermicelle Creme Schnitte Flammen Art  
hausgemachte Kastaniencrème mit Kirschwasser  
Blätterteig Biskuits, Schlagrahm und Herbstgarnitur 12.50