

Wir servieren wieder Wild und Flambées

und präsentieren einen Auszug aus unserer Speisekarte



Plattenservice für Geniesser - ab 2 Personen

* * * * *

Flambée à la Patronne, fragen Sie die Chefin nach dem Tagesflambée

Châteaubriand à la Béarnaise	pro Person	52.00
Ein zartes, reich garniertes Rindsfilet am Tisch tranchiert mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und einer grossen herbstlichen Gemüse garnitur ... eines unserer Paradestücke!		

Rehrücken "du Tilleul"	pro Person	52.00
das zarteste aller Wildgerichte mit grosser Herbstgemüse garnitur, Spätzli und Saisonfrüchten, serviert mit Wildrahmsauce - ein Genuss für alle Sinne!		

Vom Reh und Hirsch

* * * * *

Rehpfeffer Förster Art		32.50
garniert mit Speck, Eierschwämmli und Croûtons		
Spätzli und Apfel-Rotkraut	klein	28.50
Zarte Rehschnitzel Waldfee		42.00
mit Steinpilzen an einer sämigen Cognac-Rahmsauce		
Spätzli, Saisongemüse, gefüllter Preiselbeer-Apfel, glasierte Marroni	klein	35.00
Zarte Rehschnitzel mit Dörrfrüchte-Nuss-Salpicon		41.00
an Wildjus mit gefülltem Preiselbeer-Apfel,		
Spätzli, Saisongemüse, glasierte Marroni	klein	34.00
Rehgeschnetzeltes Winzer-Art		34.50
mit Nüssen und Trauben an Cognac-Rahmsauce		
Tessiner Polenta und Preiselbeer-Apfel	klein	29.00
Hirschmedaillon mit Kräutern und Appenzeller Braumeisterschinken		39.00
kräftige Cabernet-Schalottensauce		
Tessiner Polenta, Saisongemüse, glasierte Marroni	klein	34.00
Weidmann's Glück mit Rehmedaillon an Steinpilz-Cognac-Rahmsauce,		42.50
Hirschmedaillon mit Dörrfrüchte-Nuss-Salpicon und Mini-Rehpfeffer		
Spätzli, Saisongemüse, glasierte Marroni		