

# WILDGERICHTE

AB 30.09.17

## VORSPEISEN

<b>Bunter Herbstsalat an Balsamico-Dressing</b> mit sautierten Pilzen, Baumnüssen und in Grappa marinierten Trauben	<b>15.00</b>
<b>Iffwiler Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons</b> an französischer Salatsauce	<b>15.50</b>
<b>Luftige Kürbiscremesuppe verfeinert mit Amaretto</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmhaube	<b>8.50</b>
<b>Feines Blätterteigpastetli</b> gefüllt mit Waldpilzen an Rahmsauce	<b>15.50</b>

## HAUPTGERICHTE

<b>Klassisches Rehschnitzel „Mirza“ mit Pilzrahmsauce</b> serviert mit Spätzli, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und einem Preiselbeer-Apfel	<b>39.50</b>
<b>Zarte Hirschmédailles an Portweinsauce</b> mit Spätzli, Rosenkohl, Kürbis, einer Rotweibirne und Feigen als Garnitur	<b>38.50</b>
<b>Rehpfeffer „Jäger Art“ mit Speckstreifen, Pilzen, Croûtons und Trauben</b> dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Marroni	<b>29.00</b>
<b>Würziger Wildhackbraten mit Wildrahmsauce</b> mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Trauben	<b>25.50</b>
<b>Wildgeschnetzeltes mit Förstersauce</b> mit Spätzli, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und in Grappa marinierten Trauben	<b>35.50</b>
<b>Rehrücken „Gasthof“ - der Hit ab 2 Personen (Plattenservice)</b> am Stück gebratener Rehrücken mit Cognac -, Wildrahm - und Förstersauce, herbstliche Gemüseplatte und hausgemachte Spätzli	<b>59.50 p. P</b>
<b>Herbstteller</b> Fantasievoller Herbstgemüseteller mit Spätzli, Früchten und Förstersauce	<b>26.00</b>
<b>Feines Blätterteigpastetli</b> mit sämiger Waldpilzrahmsauce, hausgemachten Spätzli und einer herbstlichen Gemüseplatte	<b>26.50</b>

### Ein Geschenk aus dem Bordeaux:

Château de Fieuzal 1998 1dl à 14.00 75cl à 95.00

Pessac – Leognan

Weitere Schätze finden Sie in unserer Weinkarte – Bewertung des Weinkenners R. Gabriel: 17.5 Pt