

# Wild- und Herbstdelikatessen

## Kalte Vorspeisen

|   | Vorspeise | Hauptgang |
|---|-----------|-----------|
| Kürbisparfait und Rehroschinken<br>Johannisbeergelee mit Holunder / Apfel-Chutney / eingemachter Kürbis / Toasts  | 19.90     |           |
| Salat Jäger Art<br>Herbstsalate mit Honigsenssauce<br>Champignons / Rehroschinken / Späne von Parmigiano Reggiano | 18.00     | 26.00     |

## Suppe

Kürbiscremesuppe / Wildfleischnockerl mit Pistazien 9.80



## Warme Vorspeisen

Herbstvariationen 18.80  
Kürbiscremesuppe / Risotto mit schwarzen Herbst-Trüffeln / Wildragout „à la minute“

Rehfilet mit Orangen 30.50 47.00  
Spätzli / Rotkraut / Nüsse

Ragout von Hirsch und Frischling frisch zubereitet mit Pilzen 26.00 39.00  
knusprige Polenta / Rotkraut

## Hauptspeisen

Hirschpfeffer nach traditioneller Art 36.50  
hausgemachte Spätzli / Rotkraut / Maroni  
pochierte Birne mit Preiselbeeren

Rehschnitzel nach Jäger Art (Wildsauce - Speck - Champignons) 47.00  
hausgemachte Spätzli / Rotkraut / Maroni  
pochierte Birne mit Preiselbeeren



Fasanragout frisch zubereitet mit seiner gebratenen Brust 38.00  
mit Dörripflaumen und Orangen / Holundersauce / Rotkraut / Maroni  
hausgemachte Spätzli oder Polentadreiecke

Medaillons vom Frischlingsentrecôte mit Zitruskruste 39.00  
Wildsauce mit Ingwer - Orange und Grapefruit  
hausgemachte Spätzli / Rotkraut

Jägertrio 44.50  
Rehschnitzel / Fasanbrust / Frischlingsentrecôte  
Wildsauce und Garnitur / hausgemachte Spätzli / Rotkraut / Maroni  
pochierte Birne mit Preiselbeeren



Rehrücken « Les Halles » 54.00  
Rückenfilet ohne Knochen ganz gebraten und in Lamellen geschnitten  
Wildsauce / Maroni / hausgemachte Spätzli / Rotkraut / Preiselbeeren  
eingemachter Kürbis

Wildbeilagen (ohne Fleisch) 19.50  
hausgemachte Spätzli / Rotkraut / Maroni / pochierte Birne mit Preiselbeeren

Zusätzliche Preiselbeeren und Beilagen - auf Anfrage offeriert

Herkunft - Reh : A / Hirsch : A/NZ / Frischling (junges Wildschwein) : D / Fasan : F / Rehroschinken : A

**Das « Herbstmenü » befindet sich auf der Menüseite**