



Der Herbst ist da, es ist so weit: Wild hat Saison

Vorspeise:

- Frische Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen Öl** Fr 9.50
Velouté de potiron frais et huile de citrouille
- Frische Waldpilzcreme Suppe mit Sesam Öl** Fr 9.50
Velouté de champignons forestiers frais à l'huile de sesam
- Herbstsalat an Sesam Dressing mit gebratener Fasanenbrust
und mit Tafersner Wachtel Ei garniert** Fr 14.00
Salade d'automne avec vinaigrette au sésame
avec une poitrine de faisan rôti et garni d'un œuf de caille de Tavel
- Saisonsalat garniert mit Wild Terrine
an hausgemachter Zwetschgen Nuss Sauce** Fr 14.00
Salade de saison Garnis d'une terrine sauvage avec une sauce maison aux prunes

Hauptspeise:

- Rehpfeffer „Hausgemacht“** Fr 30.50
Civet de chevreuils
- Fasanenbrust auf Erbsenpüree mit Eierschwämmen** Fr 38.00
Poitrine de faisan sur purée de petit pois avec chanterelles
- Rosa gebratenes Hirschfilet im Kräutermantel** Fr 44.50
Filet de cerf pané des herbes fraîches
- Rehschnitzel an Wildrahmsauce** Fr 42.00
Escalopes de chevreuil sauce chasse
- Rehrückenfilet an Whisky Wildrahmsauce** Fr 48.50
Filet de chevreuil à la crème de whisky
- Wildgemüseteller** Fr 26.50
Plats de Légumes de la chasse

Zum Dessert empfehlen wir:

- Herbstliches,, Dessert „Maggenberg,,** Fr 12.00
Automne,, dessert „ Maggenberg ,,
- Crêpes gefüllt mit warmen Waldbeeren und mit Zimtglace garniert** Fr 12.00
Crêpes fourrées de baies forestières chaudes et garnies de glace à la cannelle

Alle warmen Gerichte sind mit Spätzli und Wild Garnitur serviert.