



Restaurant
Zeit für Begegnungen
und Genuss

Herbstkarte

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Ihnen auch dieses Jahr, ausschliesslich Rehgerichte anbieten zu dürfen. Getreu unserem Prinzip, möglichst einheimische und regionale Produkte zu verwenden, stammt unser Wild aus der Ostschweiz.

Vorspeisen

Nüsslisalat

*mit Ei und gerösteten Brotsekeln
oder
mit warmem Speck, Trauben
und einem Hartkäse-Knusper
an einem Dressing mit Kürbiskernöl*

Fr. 13.00

Fr. 14.50

Kürbisschaumsuppe

*mit Schlagrahm, Amaretto, Haselnussöl
und einer Knusper-Nuss-Stange*

Fr. 13.00

Wirsingschaumsuppe

*mit kleinen Reh-Hackbällchen
auf einem Lauchsalat*

Fr. 13.50

Reh-Terrine

*Hausgemachte Reh-Terrine
mit Äpfeln, Randen und Cumberlandsauce
dazu ein kleines Salatbukett und Brotknusper*

Fr. 15.00

Frischkäse-Ravioli

*Selbstgemachte, vegetarische Ravioli
mit einer Frischkäsefüllung,
dazu geröstete Pinien, Salbei und Kürbiswürfel*

Fr. 24.00

Fr. 29.00



Restaurant
Zeit für Begegnungen
und Genuss

Hauptgerichte

Spätzli-Pfännchen

*Rehgeschnetzeltes mit frischen Waldpilzen
an einer Wildrahmsauce und gebratene Spätzli
serviert im Pfännchen*

Fr. 30.00

Rehpfeffer «Förster Art»

*Klassisch zubereitet mit Pilzen, Speck und Croutons
serviert mit Spätzli, Johannisbeer-Rotkraut,
glasierten Kastanien und einem Apfel
gefüllt mit Preiselbeeren*

Fr. 32.00

Reh-Stroganoff

*Zartes Rehfleisch, frische Eierschwämmchen
an einer pikanten Paprika-Wildrahmsauce
mit Peperoni-, Essiggurken- und Zwiebelstreifen
dazu goldgelbe Spätzli*

Fr. 38.00

Rehrücken nach traditioneller Art ab 2 Personen

*mit Butterspätzli, Johannisbeer-Rotkraut,
Rosenkohl, glasierten Edelkastanien,
gefülltem Apfel mit Preiselbeeren
und eingelegten Früchten*

**pro Person
Fr. 56.00**

Cordon Bleu vom Reh

*Rehfleisch gefüllt mit Landrauchschinken
und rezentem Schwyzer-Käse,
begleitet von Kartoffel-Spiralen und Wurzelgemüse*

Fr. 34.00

Herbst-Teller

*Vegetarischer Teller mit Johannisbeer-Rotkraut,
Rosenkohl, Waldpilzen, Kürbisgemüse.
Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, glasierten Kastanien,
eingelegten Früchten und UrDinkel-Pizokel*

Fr. 29.00

UrDinkel-Pizokel

*Hausgemachte UrDinkel-Pizokel
mit Bohnen, Wirsing, Spinat,
roten Zwiebeln, Salbei
und gehobeltem Parmesan*

Fr. 26.00