

Lammfleisch und Wild

dazu wählen Sie eine Beilage nach Ihren Vorlieben und dem saisonalen Angebot

	Vorspeise	Hauptgang		
in Streifen geschnittenes Lammfleisch				
<input type="checkbox"/> mit Rosmarin Jus		29.00		
<input type="checkbox"/> gedörrten Aprikosen		29.00		
Lamm Gigot oder Hüftli				
<input type="checkbox"/> aus dem Ofen, mit Knoblauch Jus		32.00		
<input type="checkbox"/> mit Ingwer und Zitrone		32.00		
unsere Empfehlung				
<input type="checkbox"/> orientalischer Lammeintopf mit Gemüse, Kichererbsen, Minze und Koriander serviert in warmem Fladenbrot		31.00		
geniessen Sie im Oktober & November unsere feinen Wildgerichte				
<input type="checkbox"/> Trockenfleisch vom Hirsch, serviert mit Käse aus der Region und cremiger Maroni Suppe	18.50	39.00		
<input type="checkbox"/> Wildhackbraten eine einzigartige Kombination von Fleisch und Gewürzen		29.00		
zartes Wildschwein Entrecôte am Stück gebraten				
<input type="checkbox"/> an Honig Balsamico Sauce				
<input type="checkbox"/> mit Frischkräuter Kruste (überbacken)		41.00		
einzigartiges Wildbuffet dreierlei Wildfleisch kombiniert mit verschiedenen Saucen und den typischen Wildbeilagen bis gnue				68.00

Zu unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen

- hausgemachte Knöpfli
- Rotkraut, Rosenkohl, gebratener Kürbis
- sautierte Pilze
- glasierte Maroni
- Preiselbeer Apfel
- Rotwein Birne mit Maronipüree