

## Kalte Vorspeisen

**Wildsalat** 14.50

weisser Chicorée und Nüsslisalat mit Rehgeschnetzeltem, grünem Pfeffer, Orangenscheiben und Trauben

**Wildterrine** 15.20

mit Waldorffsalat und Sauce Cumberland

**Hirschtartar** 18.50

mit Preiselbeerrahm

**Hirsch- Carpaccio** 17.00

mit Rotkabis-Salat und Baumnüsse

## Warme Vorspeisen

**Herbstlicher Pilztoast** 15.80

Mit Eierschwämmli und Trauben

**Wild- Ravioli „a la Salvia“** 15.30

mit kross gebratenen Salbeiblättern

**Kleines Frischlingsfilet** 16.00

auf Rucolasalat und Cherrytomaten mit Kakao- Johannisbeerdressing

## Suppen

**Wildbouillon** 10.20

mit Gemüse und Wildfleischwürfeln

**Marronsuppe "Thurgauer Art"** 10.20

mit Apfelstückchen, Maroni und Most, verfeinert mit Calvados

**Kürbis- Kokossuppe** 10.20

mit Croûtons und Kürbiskernen



## Hauptgerichte

### Hirschbratwurst

18.90

mit Brotcroûtons, Silberzwiebeln und Speck  
Wildrahmsauce

### Jäger Pizza

22.50

mit Eierschwämmli, Hirschfleischstreifen, Kirschtomaten,  
Mozzarella und Tomatensauce

### Hirschhackbraten „Hubertus“

23.50

mit Kräutern, Perlzwiebeln, Pilze und Speck  
Wildrahmsauce

### Hirsch Cordon-bleu

37.90

gefüllt mit frischen Apfelstückchen und Preiselbeeren  
Wildrahmsauce und sautierte Pilze

### Hirsch Entrecôte "Art des Hauses"

38.50

mit Burgunderbirne, Eierschwämmli, Perlzwiebeln und Steinpilzen  
Wildrahmsauce

### Surf & Turf vom Wild

39.00

Hirschfilet und Riesencrevetten serviert auf Gemüsejulienne  
Wildrahmsauce und Senfbutter

### Rehpfeffer "Jäger Art"

28.50

mit gerösteten Brotcroûtons, Champignons, Perlzwiebeln, Pilzen und Speck

### Rehgeschnetztes „Montanara“

35.80

mit Eierschwämmli und Trauben  
Wildrahmsauce mit Calvados

### Rehschnitzel „Bacchus“

38.50

mit Burgunderbirne, Maroni, Pilze und Trauben  
Wildrahmsauce mit Calvados



**Wildschwein Saltimbocca** **36.50**

mit einer Gemüsejulienne, Hirschschinken und Salbei  
Wildrahmsauce mit Gin

**Wildschwein Entrecôte „Waadtländer Art“** **36.50**

serviert auf Lauchgemüse mit Preiselbeeren und Trauben  
Wildrahmsauce

**Frischlingsfilet (Junges Wildschwein) im Cornflakes-Mantel** **37.50**

serviert mit Preiselbeerrahm

**Jäger Pfännli** **35.20**

Breite Nudeln mit Wildgeschnetzeltem, Broccoli, Cherrytomaten, Pilze und Trauben im Wok serviert

**Herbstlicher Vegi- Wildteller** **28.90**

Maroni, Pilze, Rosenkohl, Rotkabis, Spätzli und Trauben

**Ab 2 Personen: (ca. 20 Minuten)** **Preis pro Pers.**

**Rehrücken „Art des Hauses“** **57.00**

mit Früchten, Maroni, Rotkraut und Rosenkohl Wildrahmsauce  
am Tisch flambiert und tranchiert

**Portion Rotkraut oder Rosenkohl** **4.80**

**Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise:**

**Rotkabisrisotto mit Pinienkernen,  
Nudeln oder hausgemachte Spätzli**



## Nachtisch

**Vermicelle mit Rahm** 8.80

**Coupe Nesselrode** 9.80

Vermicelle, Vanilleglacé, Rahm

**Rotweifeigen mit Zimtglace** 13.50

## Wein

**Riesling Reserve, halbtrocken** 1dl. 6.30 7dl. 44.10

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein  
Österreich

**Paco Garcia, Seis** 6.30 44.10

Rioja, Spanien

**Zweigelt Profundo, Selektion Karlsberg** 73.00

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein  
Österreich

