



VORSPEISEN

„Bärensalat“

garniert mit saisonalen Beilagen an
unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen....

Fr. 16.00

Tataki vom Rehrücken

serviert mit buntem Kürbissalat

Fr. 28.00

Bündner Hirschbresaola

serviert mit eingelegten Steinpilzen, Parmesan, Oberländer Rapsöl

Fr. 26.00

Hausgemachtes Maronibrot knusprig gebacken

serviert mit sautierten Eierschwämmli, Bergkäse, Kürbis und
gehobelter Gams

Fr. 19.00

Kürbis-Chilli Crèmesuppe

Fr. 14.00



Hauptgerichte

Hausgemachter Rehpfeffer (Zürich, Aargau) Fr. 39.00
serviert mit Engadiner Pizokel und feine bunten Wildbeilagen

Zarte Rehschnitzel (Zürich, Aargau) Fr. 44.00
serviert mit luftigen Maronignocchi und Wildbeilagen

Geschmorte Wildschweinhaxe (Zürich, Aargau) Fr. 39.00
an dunklem Kräuterjus mit Dörrfrüchten und Preiselbeeren
serviert mit gebackenen Bramatablätter

Zarteste Wildschweimbäggli geschmort (Zürich, Aargau) Fr. 47.00
an Waldbeeren serviert mit Federkohlrissotto

Feines Wildschweinfilet Stroganoff (Zürich, Aargau) Fr. 52.00
serviert mit Engadiner Pizokel und Wildbeilagen

Rehrücken «Muot dal Gayer» (Zürich, Aargau) Fr. 60.00
Ideal auf Vorbestellung ab 2 Personen
serviert in zwei herrlichen Gängen mit verschiedenen Beilagen

Für Fleisch-, Fisch- oder vegetarische Gerichte die nicht im Angebot stehen,
fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen, wir stellen ihnen gerne etwas feines
zusammen...

alle Preise inklusive MwSt.



Süsse Versuchungen

Herbstliches Tiramisu mit Maroni und Meringue Fr. 15.00

Brombeerenparfait serviert mit Sanddornglacé Fr. 17.00

Trio für Geniesser Fr. 18.00

Variation von Bärenglacé Fr. 19.00

Hausgemachte Bärenglacé Fr. 6.00

Vanille-Mascarpone, Sanddorn, Steinpilz

Honig-Rosmarin, Sauerrahm Preiselbeer, Kürbis-Ingwer