

Vorspeisen

„Bärensalat“

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

Fr. 16.00

Knusprige Kräuter-Eierschwämmli Focaccia

Fr. 16.00

Hausgemachte Wildschweinterrine

serviert mit Rotkabis-Kürbissalat und Kirschencouli

Fr. 23.00

Carpaccio von der Wildschweinzunge

serviert mit frischem Meerrettich, Kräutervinaigrette
und eingelegten Eierschwämmli

Fr. 19.00

Suppe

Kürbiscrèmesuppe mit Mandelkrokant

Fr. 14.00

Warme Gerichte

Tagliatelle mit Steinpilzen à la crème

Fr. 36.00

Leberli vom Girenbader Wasserbüffel

serviert mit Semmelstoppel- und Steinpilzen und Rösti

Fr. 38.00

Fisch nach Tagesfang vom Fischer Zollinger, fragen Sie uns.....

serviert nach Tagesangebot oder nach Wahl gemäss Tafel.....

alle Preise inklusive MwSt.

Wild aus Eigen- und Heimischer Jagd

Hausgemachter Rehpfeffer (Zürich und Aargau) mit Engadiner Krautpizokel, hausgemachtem Rotkraut, glasierten Kastanien und vielem mehr....	Fr. 39.00
Zarte Rehschnitzel Saltimbocca (Zürich und Aargau) serviert an würzigem Habichtpilzjus, begleitet von hausgemachten Kürbisbaumnussgnocchi und Rotkraut	Fr. 44.00
Gefüllte Wildschweinbrust (Aargau) serviert mit Engadiner Kräutpizokel, Rotkraut und überbackene Kürbisspalten	Fr. 36.00
Geschmorte Wildschweinhaxe (Zürich und Aargau) serviert mit Steinpilz-Speck Risotto und kleinem Gemüse	Fr. 39.00
Rehrücken „Crasta Mora“ (Zürich und Aargau) Rehrücken (Ab 2 Personen) serviert in zwei verschiedenen Gängen mit herbstlichen Köstlichkeiten	Fr. 63.00/Person

Süsse Versuchungen

Toggenburger Schlorzifladen serviert mit Steinpilzglacé	Fr. 13.00
Engadiner Arvenholz Panna Cotta serviert mit Hollunderragout	Fr. 13.00
Trio für Geniesser Lassen Sie sich überraschen	Fr. 18.00
Variation von Bärenglacé sechs verschiedene saisonale Glacésorten „auch mit zwei Löffeln erhältlich“	Fr. 18.00
Hausgemachte Bärenglacé Vanille-Mascarpone, Kaffeekrokant, Traubensorbet „Americana“ Honigrosmarin, Steinpilzglacé, Waldbeersorbet	Fr. 6.00

alle Preise inklusive MwSt.