

# Wild in der Heimat

## VORSPEISE

**Pilzcrèmesuppe** mit Weininger Riesling 10.8  
Kleine Pilzcrèmesuppe ohne Alkohol 6.00

**Eierschwämmli-Champignons-Rahm-Ragout**  
auf 2 warmen Toast mit Trauben 14.8

**Nüsslisalat Waldmeister** lauwarmen Eierschwämmli & Trauben 16.5

**Blattsalat mit Hirschleberli** an Himbeerdressing 16.5

**Nüsslisalat Mimosa** - fein gehackte Eier 11.8

## HAUPTGERICHT

**Rehschnitzel 160g 38.5 kleinere Portion 32.5**  
CH oder Österreich  
an feiner Cognac-Eierschwämmli-rahmsauce  
Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Apfel mit Preiselbeeren

**Hirschleberli** Neuseeland **29.5**  
in Butter gebraten mit Eierschwämmli und Zwiebeln  
Rösti und Kleiner Nüsslisalat mit Ei

**Perlhuhn** Frankreich **an Preiselbeerisauce 28.5**  
Kroketten, Rosenkohl & Trauben

**Herbst-Vegi 24.5**

**Spätzli-Teller an Champignonsrahmsauce**  
mit Rotkraut, Rosenkohl, feine Marroni, Preiselbeeren-Apfel

Portion Marroni als Extrabeilage 7.5

**Flambierter Rehrücken ab 2 Personen -**

**200g Rehrückenfleisch 65.5/ pro Person**

Wird am Tisch flambiert und tranchiert in 2 Gängen serviert

Spätzli & Kroketten, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Pilze, Speckstreifen,  
Prielbeeri-Apfel & Trauben, Panierte Champignons mit Pilz-Wildsauce

## CAFÉ

**Herbstkaffee 8.8**

mit 4cl Jack Daniel's 40% Vol, zwei Zucker und Schlagrahm



# Wild in der Heimat

## DESSERT

**Gebrannte Crème** 8.80/10.8

**Vermicelles** 8.8/10.8 mit Meringue & Schlagrahm

**Coupe Nesselrode** 10.80/ 12.8

Vermicelles mit 1 Kugel Vanilleglacé, Meringue, Schlagrahm

Für Allergiker:

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

## GETRÄNKE

**Jägerblut** Glas 1dl – 5.5 5dl Flasche 23.5

Dôle Pinot noir 100% Pinot noir aus dem Wallis aus Salgesch.  
Beerige Aromen, leicht und sanfter Wein

### **Escudo Rojo 2014**

75cl Flasche – 45.50 und Glas 1dl 7.5

Baron Philippe de Rothschild -in Chile

Mit dem besonderen Escudo Rojo Maipo Valley werden Sie Ihre Freunde positiv überraschen. Sonnige und schöne Landschaften des Valle Centrals schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom chilenischen Weingut Baron Philippe Rothschild mit Raffinesse und Erfahrung diesen Rotwein hervorzaubert.

### **Lettres de Noblesse**

**Merlot d'Yvorne 2016 – Badoux Vins Aigle**

Flasche 75cl - 65

Der Weinberg profitiert von einer grosszügigen Sonneneinstrahlung. Die Trauben werden bis zur idealen Reife von der zurückgeworfenen Wärme der Berge, vom Föhn und den Schönwetterlüftchen verwöhnt. Die Ertragskontrolle ist schon ab Frühling unerlässlich. Mit seinen ausgeprägten Aromen nach roten Früchten, Kaffee und Pralinen, unterstrichen von feinen, durch den Barriqueausbau erzeugten Vanillenoten, Vollmundig und füllig, mächtige Struktur, konzentriert und verführerisch.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Martina Meier & das Heimat-Team