



FEINE GERICHTE ohne FLEISCH

FEINES BLÄTTERTEIG PASTETCHEN mit Pilzragout gefüllt
garniert mit Wildgemüse

WILDBEILAGEN - TELLER

Knöpfli, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien dazu Wildrahmsauce

KÄSEKNÖPFLI MIT VIEL GEMÜSE

dazu ein herrlich mundender Zwetschgenkompott

SCHUPFNUDELN AUF PILZRAGOUT

dazu Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien und Früchtegarnitur

*Es wird wieder zum Halali geblasen,
es beginnt die kulinarische Wildsaison.*

Die Jagd stellt hohe Anforderungen an die Jäger:

Sie besteht nicht allein aus den wenigen Wochen der Jagdzeit, sondern erfordert eine intensive Auseinandersetzung mit dem Thema Lebensraum, Wild und Jagd.

Das Ziel der Jagd besteht darin, gesunde, den örtlichen Verhältnissen angepasste und natürlich strukturierte Wildbestände zu erhalten. Überbestände übernutzen den Lebensraum und ein zu viel an jungem oder weiblichem Wild führt zu grossen Wildansammlungen.

Daher dürfen und sollen die Wildbestände durch die Jagd angemessen genutzt werden.

WILD GOURMET MENU „HALALI“

FEINES REH TARTAR HAUSGEMACHT
dazu Toast und Butter



NÜSSLISALAT
mit Speck und Ei an französischer Salatsauce



REHPFEFFER AUS HIESIGER JAGD
hausgemachte Spätzli und Mirza Apfel



ZWETSCHGENSORBET MIT „SCHUSS“
zur Auflockerung des wilden Magens



HIRSCH ENTRECÔTE IN MAUENSEE GESCHOSSEN
mit Nusskruste gratiniert auf Wildrahmsauce
dazu Schupfnudeln und Wildbeilagen



ZWEIFARBIGER BIRNEN - GRATIN
Haselnuss Caramel Glacé



WILD GOURMET MENU „REHLI“

TRILOGIE

Nüsslisalat dazu Datteln mit Speck umwickelt und gefüllt mit Cambozola
feine Kürbiscrème - Suppe mit seinen Kernen
Hirschpastete dazu Cumberland-Sauce



REHRÜCKEN - MEDAILLON

mit Kräuterkruste gratiniert „Hauspezialität“
auf Holundersauce dazu Spätzli und Wildbeilagen



IN ROTWEIN EINGELEGTE ZWETSCHEN
garniert mit einer Kugel Zwetschgen Sorbet



VORSPEISEN

FEINES REH - TARTAR HAUSGEMACHT
dazu Toast und Butter

TRILOGIE „von allem ein wenig“

- * Nüsslisalat und Dattel gefüllt mit Cambozola, umwickelt mit Speck
- * feine Kürbiscrème Suppe mit seinen Kernen
- * Hirsch-Pastete mit Maroni dazu Cumberlandsauce

ROTKRAUTCRÈME SUPPE mit Kastanien
schmeckt einfach herrlich!

KÜRBISCRÈME SUPPE mit seinen Kernen

SALATE

NÜSSLISALAT mit Speck und Ei an französischer Salatsauce

NÜSSLISALAT „Jäger Art“
garniert mit hausgemachter Rehwurst, Croutons,
Datteln mit Cambozola gefüllt und Speck umwickelt
an italienischer Salatsauce

HAUPTGÄNGE

REHPFEFFER aus hiesiger Jagd
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Früchtegarnitur

REHSCHNITZEL an feiner Wildrahmsauce
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Früchtegarnitur

REHRÜCKEN - MEDAILLON mit Kräuterkruste gratiniert „Hausspezialität“
auf Holundersauce dazu Spätzli und Wildbeilagen

WILDLECKEREI „HALALI“
Reh, Hirsch und Wildschwein auf Wildrahmsauce
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Früchtegarnitur

HIRSCH - ENTRECÔTE gratiniert mit Nusskruste
auf Wildrahmsauce mit Holunder dazu Schupfnudeln und Wildbeilagen

DUO VON ZWEI KLEINEN WILDSCHWEIN - CORDONBLEU
eins gefüllt mit Speck Greyerzer und Röstzwiebeln
das andere mit Rohschinken und zartschmelzendem Brie
garniert mit Pommes frites und Wildgemüse

WILD - GESCHNETZELTES „HUBERTUS“ auf Toast
oder garniert mit Spätzli und Wildgemüse

AB 2 PERSONEN:

Zarter **REHRÜCKEN** serviert in zwei Gängen
an feiner Wildrahmsauce
Spätzli, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl



Alles Rehfleisch stammt ausschliesslich aus der Region

*Es wird direkt vom hiesigen Jäger angeliefert,
und wir zerlegen und zerwirken es bei uns im Rössli.*