



*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“

NÜSSLISALAT

mit Speck und Ei an französischer Salatsauce



HIRSCH ENTRECÔTE

mit Nusskruste gratiniert auf Wildjus
dazu Schupfnudeln und Rosenkohl und Rotweibirne



ZWETSCHGENSORBET MIT „SCHUSS“

zur Auflockerung des wilden Magens



REHRÜCKEN - MEDAILLON

auf Holundersauce dazu Spätzli und Rotkraut mit glacierten Marroni und Mirza Apfel



ZWEIFARBIGER BIRNEN - GRATIN

Haselnuss Caramel Glacé

WILD GOURMET MENU „REHLI“

TRILOGIE

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



REHSCHNITZEL

an feiner Wildrahmsauce
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Frücht garnitur



IN ROTWEIN EINGELEGTE ZWETSCHEN

garniert mit einer Kugel Zwetschgen Sorbet

VORSPEISEN

KLEINES APERO PLÄTTLI ZUM TEILEN

hausgemachte Rehwurst Grissini
rezente Sprinz Möckli feines Wildtrockenfleisch

REH - TARTAR FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET

dazu Toast und Butter

als Vorspeise
oder Hauptgang erhältlich

TRILOGIE „von allem ein wenig“

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



SUPPEN

ROTKRAUTCRÈME SUPPE mit Kastanie, schmeckt einfach herrlich!

KÜRBISCRÈME SUPPE mit seinen Kernen

SALATE

NÜSSLISALAT mit Speck und Ei an französischer Salatsauce

NÜSSLISALAT „Jäger Art“ an französischer Salatsauce
umrandet mit lauwarmem Ziegenfrischkäse beträufelt mit Honig und Thymian
garniert mit feiner Rehwurst

FEINE WILD GERICHTE ohne FLEISCH

WILDBEILAGEN - TELLER

Knöpfli, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien dazu Wildrahmsauce

SCHUPFNUDELN AUF PILZRAGOUT

dazu Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien und Früchtegarnitur

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 „Hauspezialität“
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

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.*