

Suppen & Vorspeisen

Kürbis-Suppe Dreierlei mit Kürbiskernen und Kürbis-Kern-Öl	Fr.	9.90
Nüssli-Salat mit Ei & Speckwürfeli	Fr.	12.80
Sika Hirsch Carpaccio mariniert mit frischen Kräutern Olivenöl und Baumnüssen garniert	Fr.	18.50

Unsere Wild-Klassiker

Rehpfeffer nach alter „Glarner Art“ hausgebeizt mit feinstem Rotwein & einem Rot-Tannen-Zweig zubereitet nach einem alten Glarner Reh-Pfeffer-Rezept der Ur-Ur-Grossmutter von Marco, mit Silberzwiebeln, Speck-Würfeli, Brot-Croûtons & Champignons belegt dazu servieren wir hausgemachte Spätzli	Fr.	28.80
Rehschnitzel „Mirza“ zarte Reh-Schnitzel, rosa gebraten mit feiner Wild-Rahm-Sauce dazu hausgemachte Spätzli & einen Preiselbeer-Apfel	Fr.	34.80
Kleinere Portion	Fr.	27.80
Rehgeschnetzeltes „Hubertus“ feines Reh-Geschnetzeltes mit einer erfrischenden Preiselbeer-Rahm-Sauce dazu gebratene Eierschwämmli und hausgemachte Spätzli	Fr.	31.80
Kleinere Portion	Fr.	24.80
Portion Rotkraut mit glasierten Maroni	Fr.	4.00
Portion Rosenkohl	Fr.	4.00
Portion Maroni	Fr.	5.00

Vegetarische Herbst-Gerichte

Herbstschmaus unser vegetarischer Wild-Teller hält „vo Allem e chli Öppis“ für Sie bereit	Fr.	25.80
hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Eierschwämmli und einer feinen Kräuter-Rahm-Sauce	Als Vorspeise	Fr. 19.80
	Als Hauptgang	Fr. 24.80

Wir verwenden ausschliesslich einheimisches Aargauer Wildfleisch das wir von der Metzgerei Gretener in Rietheim beziehen.