

HERBST- UND WILDGERICHTE

Vorspeisen

Wildkraftbrühe

mit Streifen vom Hirschfilet
12.50 Fr.

Nüsslisalat

mit sautierten Eierschwämmli
16.50 Fr.

Unsere Wildspezialitäten

Hirschpfeffer "Freihof"

garniert mit Speck, Brotcroutons
und einer Birne mit Preiselbeeren
hausgemachte Spätzli und Rotkraut

Kleine Portion 28.50 Fr.

Normale Portion 33.50 Fr.



Hirsch-Filet

an einer Wacholder-Gin Wildrahmsauce
serviert mit

Rösti-Kroketten,
Preiselbeerbirne und Rosenkohl

44.50 Fr.

Rehgeschnetztes "Nach Art des Chefs"

an einer Eierschwämmli-Rahmsauce
mit Cognac verfeinert
und hausgemachten Spätzli

garniert mit einer Preiselbeer-Birne

Kleine Portion 37.50 Fr.

Normale Portion 43.50 Fr.

Rehschnitzel (vom Bäggli)

mit frischen Eierschwämmli
Spätzli

Rosenkohl und

Birne mit Preiselbeeren als Garnitur

Kleine Portion 39.50 Fr.

Normale Portion 45.50 Fr.

"Jägernudeln"

Reh- und Hirschfilet-Geschnetztes
mit frischen Waldpilzen an einer Wildrahmsauce
auf hausgemachten Nudeln

Kleine Portion 27.50 Fr.

Normale Portion 32.50 Fr.

Fleischlos

Herbst-Teller

Spätzli mit Rotkraut, Marroni, Eierschwämmli,
Rosenkohl und einer Birne mit Preiselbeeren

31.50 Fr.

Frische Eierschwämmli

an einer Kräuter-Rahmsauce
auf hausgemachten Nudeln

31.50 Fr.

Rehfleisch stammt aus EU, Hirsch aus EU und Neuseeland, Hirschpfeffer EU

Rotweine im Offenausschank



Rotwein Jg 2021

Gaius Vin de Pays Suisse

Diolinoir und Zweigelt

Legio Julius by Vins et Vignobles Julius SA, Salgesch

Am Gaumen angenehm fruchtig mit sanften Tanninen und einem mittellangen Abgang.

Ein elegantes Cuvée, das Genuss bereitet und zugleich modern und verführerisch ist.

1dl 8.10 Fr



Rotwein Jg 2020.

U'Cucci Susumaniello Valle d'Itria IGP

100% Susumaniello

Masseria Tagaro, Locorotondo

Am Gaumen weich, lebhaft und gehaltvoll. Gute Struktur der Tannine. Langanhaltender Abgang.

1dl 7.50 Fr