

Monats-Hit

Wenn die Tage kürzer werden und das Laub an den Bäumen sich goldig verfärbt, wenn es kühl wird und die ersten Nebelschwaden auftauchen, dann ist es Zeit in unserer gemütlichen Stube unsere Wildspezialitäten, von unserem Jäger aus Schönengrund Hans Sturzenegger, zu geniessen!

	kleine Port.	Portion
Wild*-Terrine mit Sauce <u>Cumberland</u> garniert, mit Toast dazu	13.50	17.00
Rotkraut-Marroni Suppe Mit Rahmhaube garniert	8.50	10.50
Hausgebeizter Rehpfeffer* Mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli, Garnitur	26.50	29.50
Rehschnitzel* an Wildrahmsauce Mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli, Garnitur	32.50	36.00
Hirschentrecôte* an <u>Cognacrahmsauce</u> Mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli, Garnitur	39.50	44.00

Kabier

Das bekannte Fleisch aus Stein im schönen Appenzellerland. Wenn Sie mehr erfahren möchten über die spezielle Aufzucht und Pflege fragen Sie unsere Mitarbeiterin nach dem Kabbier-Buch.

Siedfleisch im Suppenteller

mit Gemüse und Salzkartoffeln, geriebenem Meerrettich und Senffrüchte

29.00

Weinbegleitung

Aus unserem Keller 3 Gläser...

Passend zu Ihrem Essen servieren wir Ihnen 3 verschiedene Weine.

19.50

Folgende Beilagen sind auch erhältlich: Reis, Teigwaren, Risotto (Wartezeit!) nur Gemüse (+ CHF 5.00)

* aus Wildfang, Jagd oder Wildsammlung / ♡ Vegetarisch / Aus konventioneller Produktion / Pro-Specie-Rara-Produkt



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

GILDE



