

## Kabier

Sepp Dähler und Magdalena Dähler-Grunder aus Stein AR, die seit 1996 Gerste und Weizen an die Brauerei Locher liefern, züchten Kabier-Rinder mit den Brauereiabfällen (Biertreber, Biervorlauf, Bierhefe), Heu, Weizenkleie, Sojaschrot und Getreide. Von der landwirtschaftlichen Schule in Flawil SG wurde eigens für diese Rinder ein Fütterungsplan ausgearbeitet, damit sie eine optimale Ernährung bekommen.

Die Kabierrinder sind eine Kreuzung aus Braunvieh mütterlicherseits und Limousin, Angus oder Charolais väterlicherseits. Hier werden die Kälber und Rinder täglich massiert.

|   | kleine Port. | Portion |
|---|--------------|---------|
| <b>Siedfleisch vom Kabier</b><br>mit Gemüse, im Suppentopf serviert | 24.50        | 28.00   |

## Wild

### **Wild\*-Terrine mit Sauce Cumberland**

mit einem kleinen Salatbukett

12.50 16.00

### **Reh\*-Pfeffer**

mit Rotkraut, Spätzli und Marroni

26.00 29.50

### **Reh\*-Schnitzel an Cognac-Rahmsauce**

mit Rotkraut, Spätzli und Marroni

30.00 33.50

### **Entrecôte vom Hirsch\* an Cognac-Rahmsauce**

mit Rotkraut, Spätzli und Marroni

35.00 38.50

### **Herbstteller „Diana“**

Rotkraut, Spätzli, Marroni und dazu Pilzrahmsauce

24.00 27.50

## Weinbegleitung

### **Aus unserem Keller 3 Gläser...**

Passend zu Ihrem Essen servieren wir Ihnen 3 verschiedene Weine.

19.50

- diese Gerichte sind als Vorspeise, Beilage oder Dessert gedacht, ansonsten mit einem Gedeck-Zuschlag von CHF 4.00
- \* 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



GOÛT MIEUX

