



WILDKARTE



Traditionsgemäss verwöhnen wir Sie auch dieses Jahr Ende September bis Ende Oktober mit unseren ausgesuchten Wildspezialitäten.

Die typischen Beilagen und Garnituren, welche einfach zum Wild gehören - wie feine Eierspätzli, mariniertes Rotkraut, wunderbare Wildrahmsauce, gekochter Apfel und caramelisierte Marroni - werden bei uns mit viel Liebe und Können hausgemacht.

Diese besonderen herbstlichen Gaumenfreuden sind sehr aufwendig, fordern die Küche heraus und beanspruchen einfach etwas mehr Zeit - wir bitten um Verständnis.

Übrigens....unser Wildfleisch (D) beziehen wir von der Traitafina AG, Lenzburg

| | Vorspeise | Hauptspeise |
|---|-----------|-------------|
| Kürbiscrèmesuppe hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Rahm | 12.00 | |
| Insalata con anatra affumicata Nüsslisalat mit geräuchten Entenbruststreifen, beträufelt mit Olivenöl & Balsamico-Essig | 19.00 | |
| Rehpfeffer nach Jägerart Rehpfeffer ohne Knochen garniert nach Jägerart mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren | | 39.00 |
| Rehgeschnetzeltes "Weingarten" Rehgeschnetzeltes an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren | | 43.00 |
| Zusätzliche Beilagen: hausgemachte Spätzli oder Rotkraut | | 8.00 |
| caramelisierte Marroni | | 5.00 |

Rehschnitzel "Weingarten"

zarte, rosa gebratene Rehschnitzel an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

48.00

Hirschfilet "Weingarten"

zartes, rosa gebratenes Hirschfilet an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

56.00

Eierspätzli mit Wildrahmsauce

hausgemachten Eierspätzli an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen

22.00

Hubertus-Teller (ohne Fleisch)

hausgemachte Eierspätzli an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen, dazu Rotkraut mit Marroni und Früchte-Garnitur

33.00

Pizza Valtelina

fein geschnittenes Reh- und Hirschfleisch in Rotwein mariniert, mit Steinpilzen, frischen Champignons, Knoblauch, Zwiebeln, Mozzarella und Oregano

| | |
|--------|-------|
| Mini | 23.00 |
| Mittel | 26.00 |
| Maxi | 30.00 |

**“Sangiovese Riserva” DOC**

Umberto Cesari, Emilia Romagna, 2019
100% Sangiovese / 24Mt. im Eichenfass
Im Gaumen eine würzige Note nach Zimt & Pfeffer,
dazu angenehme Röstaromen.
- wunderbar zu unseren hausgemachten Wildspezialitäten



| | | | | |
|------|-------|-------|-------|---------|
| 1dl | 2dl | 3dl | 5dl | Flasche |
| 8.80 | 17.60 | 26.40 | 44.00 | 60.00 |