

HERBST – WILD – WALD

Küchenchef Tomasz Witkowski's saisonale Empfehlungen

VORSPESIEN

Hirsch & Reh	28.—
Leicht angeräuchertes Hirschcarpaccio – kurz gebratenes Rehfilet	
Waldpilze – Randen – Parmesan – Kräuter	
Nüsslisalat	16.—
Mit verlorenem Ei – Speckstreifen – Croutons	
Kürbis	14.—
Cremesuppe – Kürbisöl – Kürbiskernen	

HAUPTGERICHTE

Bodenseehecht & Kürbis	42.—
Hechtfilet in Kürbiskernen saftig gebraten	
Pastinaken-Kartoffelcrème – Gerösteter Fenchel – Beurre blanc mit Kürbiskernöl	
Reh	49.—
Rehbäggli-Medaillons – Wildrahm-Preiselbeersauce	
Butterspätzli – glasierte Marroni – Weissweinbirne – herbstliches Gemüse	
Wild Teller	58.—
Rehrückenmedaillons – Speck – Trauben – Pilze – Romanesco – Baumnusspätzli	
Hirschpfeffer SÄNTIS	39.—
Butterspätzli – glasierte Marroni – Weissweinbirne – herbstliches Gemüse	
Wildsautrio	48.—
Konfierter Bauch – geschmortes Bäggli – rosa Entrecôte	
Rotkabissalat – Rosenkohl – Kartoffelbällchen	
✓ Portobello & Wildkräuter ✓	32.—
Hausgemachte Riesenegerling Triangoli – Trüffel Velouté – marinierte Wildkräuter	
✓ Herbstgemüse ✓	32.—
Apfelrotkraut – Rosenkohl – Pilzragout – Butterspätzli – glasierte Marroni	
Weissweinbirne – Preiselbeeren	

DESSERT

Schoggi & Zwetschge	17.—
Küchlein mit Zimt – Sorbet – Ingwer Chutney	
Häselbeizone	17.—
Warme Heidelbeeren – Kirschwasser – Vanilleglacé – halbgeschlagener Rahm	