

Heimisches Reh vom **RORSCHACHERBERG**
Kürbis aus dem **APPENZELLERLAND**
Steinpilze und Wildschwein vom angrenzenden **ÖSTERREICH**
SAISON und **REGION** im **EINKLANG** auf Ihrem Teller
WILDER HERBST im **ROSSBÜCHEL**

Degustationsmenü serviert in 4 Gängen

Tatar - Kürbissuppe - Rehterrine - Rehpfeffer

75.00 CHF

Tatar - Kürbissuppe - Rehterrine - Rehrücken

89.00 CHF

Vorspeisen

Tatar vom Wildschweinrohschinken

Sauerrahm - Cornichon - Waldbeerengelee - Kräutermayonnaise - Kürbiskernöl

18.00 CHF

Kürbissuppe

Amarettibrösel

12.00 CHF

Rehterrine

Speck - Kürbis - Cassis - Baumnuss - Rosine - Traube - Feige

18.00 CHF

Hauptgerichte vom heimischen Reh

Wir verwenden St. Galler und Appenzeller Reh, solange die Jagdbeute unsere Nachfrage deckt.

Pfeffer

Hausgebeizter Pfeffer - Rotkraut - Maroni - Spätzli - Preiselbeerbirne

35.00 CHF

Rücken

Rosa gebratener Rehrücken - Wildjus - Rotkraut - Maroni - Spätzli - Preiselbeerbirne

49.00 CHF

Geschnetzeltes

Cassisjus - Silberzwiebeln - Rotkraut - Maroni - Spätzli - Preiselbeerbirne

39.00 CHF

Offener Raviolo

Steinpilz - Rosenkohl - Kürbis - Rotkraut - Marroni - Preiselbeerbirne

29.00 CHF

Wir verwenden Schweizer Reh und Wildschwein aus Österreich.
Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.