

Wild auf Wild



Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat

mit gegrillter Birne an Ahornsirup mit karamellisierten Pekannüssen, Feigen und Birnen-Dressing



16.00

Muskat-Kürbissuppe

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
verfeinert mit Szechuanpfeffer-parfümiertem Rahm



10.50

Wildspezialitäten

Rehrücken

53.00

Rehschnitzel

42.50

Hirschentrecôte

42.50

Wildschweinfilet

37.50

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce

39.50

alle Wildspezialitäten werden mit Whisky-Wildrahmsauce
und einer Kreation unserer Wildbeilagen serviert

(Spätzli, Rotkraut, sous-vide gegarter Knoblauchrosenkohl,
sautierte Eierschwämmli, Kürbisstampf und karamellisierten Marroni)

Vegetarische Wildkreation

Spätzli auf Kürbispüree

mit Rotkraut, sous-vide gegartem Knoblauchrosenkohl,
karamellisierten Marroni und sautierten Eierschwämmli



29.50

SIE7E-Specials

Wild-Burger

Burger-Patty aus Wildfleisch, weisse Trüffel-Sauce,
Rotkraut, knackiger Salat, rote Zwiebeln und Cheddarkäse
Pommes Frites

28.50

Wildschwein-Fajitas

35.00

Crevetten-Fajitas

34.50

Poulet-Fajitas

32.50

Dessert

Herbstliche Verführung

Vermicelles auf Merengue, mit süßem Birnensorbet
und Sauerkirschen getopt mit knusprigem Mandelkrokant

13.50

