



Wildkarte

Geniessen Sie Wildgerichte von unserem Küchenchef Manwar Shaikh

Nüsslisalat ^v	14	
mit Zürcher Freilande und Croûtons		
Kürbiscrèmesuppe ^v	14	
mit Maggikraut und Kürbiskernöl		
Bunter Herbststeller ^{v+}	22	34
Rosenkohlblätter, Marronipüree, Rotkraut, sautierte Pilze und Glühweinbirnen-Chutney, dazu hausgemachte Spätzli		
Hausgemachte Spinatknödel ^v	19	32
sautierte Eierschwämmli, Schnittlauch und Freilandeigelb-Zabaione		

Jagdgesellschaft Buch am Irchel

Rehpfeffer	46
mit karamellisierten Marroni, Rosenkohl und Preiselbeersauce dazu hausgemachte Spätzli	
Rehgeschnetzeltes	49
an Wildpilzrahmsauce, Rotkraut, karamellierte Marroni und Trauben dazu hausgemachte Rösti	
Hirschentrecôte	52
vom Grill an Wildrahmsauce und Rosenkohl dazu hausgemachten Spätzli	

Dessert	14
Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm	