

Feines aus dem Suppentopf

Kohlrabi-cremesüppchen in der Kohlrabischale 5.50

Leckerer Kürbiscrèmesüppchen mit Zwiebeln, Curry, Ingwer, Muskat und Sahne fein garniert, mit einer Sahnehaube und Brotwürfel

Wildrahmsüppchen 6.80

Ein feines Wildrahmsüppchen vom Reh, Hirsch und Wildschwein mit frischen Pilzen und Knoblauch mit einer Sahnehaube und frischen Kräutern

Kartoffel-Lauchsüppchen mit Muskat 5.00

Ein leichtes Kartoffelsüppchen mit Sahne verfeinert, Butter und Zwiebeln, Lauch, Brotwürfel und Kräuter

Leckerer Fischsüppchen mit Gemüseblättchen 6.50

Feines Fischsüppchen mit Gemüseblättchen, Sherry, Creme fraiche, Pernod, Martini und einer Sahnehaube mit Flusskrebse und gegrillten Fischen

Fisch, Fleisch und vegetarisch

Vom Fleisch

- Grillspieß mit Paprika, Speck, Gurke und Zwiebeln,
Rinderfilet und Schweinesteak mit Pommes frites 19.80
- Zarte Maispouardenbrust mit einer Oliven-Tomatenkruste,
Gemüse garnitur und hausgemachten Spätzle 20.80
- Schönauer Weide-Rinderfilet ca.240g mit einer Pfeffersobe 24.80
Kartoffel-Rösti, einer kleinen Gemüse garnitur
kleine Portion 21.80
- Chateaubriand für 2 Personen pro Person 30.00
Am Tisch tranchiert mit frischem Gemüse, feinen Beilagen und Bernaise

Vom Fisch

- Rouget barbet im Pergament auf Gemüseblättchen
gebacken und Langkornwildreis 22.80
- Schwarzer Heilbutt auf Blattspinat mit einer
Oliven-Tomatenkruste und Kartoffeln 20.80
- Marlanfilet mit Pistazien gebacken auf Belugalinsen an
einem Gutedelsöbchen mit Langkorn-Wildreis 20.80
- Zarte Forelle Müllerin gebacken mit
Erdnußblättchen und Kartoffeln 18.80

Vegetarisch

- Zuccini mit Frischkäse gefüllt auf einem Waldpilz-
söchen, Rösti und Gemüse garnitur 15.80

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Nüsslesalat mit Kräuternessig, Zwiebeln, Speck Ei und Brotwürfel	5.80
Carpaccio von Zuccini mit Olivenöl, frischen Kräutern geröstete Sonnenblumenkerne und Gorgonzolacreme	7.80
Wildterriner vom Reh und Hirsch mit Gänseleberkern, einer Tomatenrose und Apfelsalat	9.80
Carpaccio vom Schönauer Rinderfilet mit Basilikum, Olivenöl und Parmesan	9.80
Geräucherte Gänsebrust auf Nüsslesalat	7.80

Warme Vorspeisen

Steinpilz-Raviolis in Butter und Pesto	6.80
3 Gambas mit Kartoffel-Spaghettis umwickelt mit süß-saurer Soße	5.80

Zwischengericht

Kokosnußsorbet mit Cassislikör	2.80
Passionsfruchtsorbet mit Kokosnußlikör, rotem Pfeffer	2.80

Wilde Zeiten

Vom Wild

Rehgulasch aus der Keule geschnitten mit Speckstreifen, Pilzen und Brotwürfelchen	21.80
Feines Hirschfilet mit einer Haselnuß- Preiselbeerkruste gratiniert und feiner Garnitur	23.80
Hirschfilet aus Schönauer Wäldern mit frischen Pilzen dazu noch Selleriepüree	25.80
Rehfiletzöpfli schön geflochten auf zweierlei Sößchen mit Pilzen und schön ausgarniert	27.80

Dazu servieren wir Ihnen Apfelrotkohl,
hausgemachte Spätzle oder ein Salätchen