

WILD- UND HERBSTKARTE

VORSPEISEN

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe Mit Amaretto abgeschmeckt und dazu gebrannte Mandeln		Fr. 14.50
Nüsslisalat «Put Put» Mit gekochtem Ei		Fr. 13.50
Nüsslisalat «Schwammerl» Mit sautierten Eierschwämmli		Fr. 16.50

WILDGERICHTE

Wir haben uns für ein kleines aber dafür feines und nachhaltiges Wildangebot entschieden, bei dem alles von Grund auf bei uns im Haus gekocht wird. Das Hirsch- und Rehfleisch kommt alles aus dem Val Poschiavo, das Wildschweinfleisch aus Bad Wörishofen im Allgäu von der Firma Meier.

Rehschnitzel «Mirza» An feiner Wildrahmsauce mit Preiselbeeren. Dazu servieren wir Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, frische Früchte und einen Pfirsich	Lady	Fr. 42.50 Fr. 37.00
Hirschentrecôte «Wildhüter» Mit sautierten Pilzen auf Wildrahmsauce sowie Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und frischen Früchten		Fr. 44.50
Wildschweinfilet am Stück gebraten und rosa aufgeschnitten Auf einer Steinpilz-Kräuterrahmsauce sowie Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und frischen Früchten		Fr. 43.50
Wildgeschnetzeltes «Jäger Art» (Hirsch und Reh) An leichter Wildrahmsauce mit Kräutern und Preiselbeeren. Dazu Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und frische Früchte	Lady	Fr. 35.00 Fr. 30.00
Rehpfeffer «Weidmannsheil» An einer hausgemachten Wildpfeffersauce, garniert mit Speck, Croutons und Silberzwiebeln sowie Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und frische Früchte	Lady	Fr. 35.00 Fr. 30.00

HERBSTGERICHTE

Butterzartes US Bisonfilet (200 g)

Auf kräftigem Granatapfel-Rotweinjus, dazu buntes Gemüse und Kartoffelrösti

Fr. 62.50

Schweinscordonbleu «Bachtel»

Gefüllt mit Landrauchschinken, Gyrenbaderli, Kräutern und Eierschwämmli

Mittel

Fr. 39.50

Klein

Fr. 33.50

Kalbscordonbleu «Bachtel»

Gefüllt mit Landrauchschinken, Gyrenbaderli, Kräutern und Eierschwämmli

Mittel

Fr. 46.50

Klein

Fr. 40.50

Schweinscordonbleu «Jägersbraut»

Gefüllt mit Hirschtrockenfleisch, Jersey Blue, Birnen und Baumnüssen

Mittel

Fr. 40.50

Klein

Fr. 34.50

Kalbscordonbleu «Jägersbraut»

Gefüllt mit Hirschtrockenfleisch, Jersey Blue, Birnen und Baumnüssen

Mittel

Fr. 47.50

Klein

Fr. 41.50

VEGETARISCH

Kürbis-Kartoffelrösti «Berggruss»

Mit Alpkäse gratiniert und sautierten Kräuterseitlingen garniert

Fr. 25.00

Spätzli «Förster Art»

Frische Spätzli an leichter Pilzrahmsauce mit Kräutern und mit Alpkäse überbacken

Fr. 25.00

Beilagen:

Züri Frites, Kroketten, Country cuts, Röstikroketten, Reis, hausgemachte Spätzli, Nudeln oder nur Gemüse.

EINEN GUTEN APPETIT UND EINEN SCHÖNEN HERBST
WÜNSCHT DAS GANZE FREIHOF-TEAM