

Schupfen-Wildkarte

Das Wildbret beziehen wir
aus den Jagdrevieren Eschenz/Hüttwilen und Wagenhausen

Nüsslisalat mit hausgemachtem Trockenfleisch vom Reh	18.00
Vegetarischer Herbstteller – frische Pilze, Rotkraut, Marroni Rosenkohl und Kürbis sowie Preiselbeerapfel, dazu Spätzli	32.00
Rosa gebratene Rehschnitzel mit Wildrahmsauce dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	44.00
Rehrücken am Stück gebraten mit gebratenen Pilzen und Wildrahmsauce dazu Spätzli und Herbstgemüse – serviert in zwei Gängen	58.00
Rehpfeffer mit Speck, Pilzen sowie Silberzwiebeln dazu Spätzli, Rosenkohl und Apfel	36.00
Wildschweinhacktätschli mit Pilzen und Preiselbeerrahmsauce dazu Spätzli und Herbstgemüse	34.00



Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Produktherkunft:

Wenn nicht anders deklariert, beziehen wir unser Fleisch aus der Schweiz
Rindsfilet: IRL; Egli: DE/EU; Scampi: RSA