

Schupfen-Wildkarte

Das Wildbret beziehen wir von
Thurgauer und Zürcher Jagdrevieren

Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli und gerösteten Baumnüssen	16.00
Gänserillette mit Preiselbeeren, Silberzwiebeln und Toastbrot	18.00
Rosa gebratene Rehschnitzel mit Wildrahmsauce dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Preiselbeerbirne	44.00
Rehrücken im Brotmantel mit gebratenen Eierschwämmli dazu Kartoffel-Kräuterpüree sowie schwarze Baumnüsse und Kürbisgemüse	52.00
Rehpfeffer mit Speck, Pilzen sowie Silberzwiebeln dazu hausgemachte Spätzli und Rosenkohl	36.00
Wildschweinhacktätschli mit Eierschwämmli und Preiselbeerrahmsauce dazu Spätzle und Rahmwirsing	34.00
Vegetarischer Herbststeller – Parasolschnitzel aus Schaffhauser Wäldern Spätzli, Rotkraut, Marroni, Kürbis und Preiselbeerbirne	32.00



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

Produktherkunft:

Wir beziehen Fleisch und Fisch ausschliesslich aus der Schweiz,
ausser:

Egli: EU

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.