

## FALLENDE BLÄTTER

---

### KÜRBISCREMESUPPE

14.00

mit Kernen und Amaretti

*PUMPKIN CREAM SOUP with seeds and amaretti*

### ZWEIFARBIGES RANDENCARPACCIO

17.50 / 26.00

mit Zwetschgen-Chutney und Knusper-Crackers mit Kernen

*TWO-COLOURED BEETROOT CARPACCIO*

*with plums chutney and crispy crackers with seeds*

### GEBACKENER ZIEGENKÄSE

17.50 / 26.00

auf lauwarmem Panzanella-Salat mit gelben Randen, Rotkraut, Brotcroutons mit Steinpilzen und Chili

*BAKED GOAT'S CHEESE*

*on lukewarm panzanella salad (bread salad) with yellow beetroot, red cabbage, bread croutons with porcini and chili*

### HIRSCHFILET MEDAILLONS

41.50

an Hagenbuttensauce

mit Rotkraut, Rosenkohl und hausgemachten Joghurt-Spätzli

*DEER FILLET MEDALLIONS*

*on rose hip sauce with red cabbage, Brussels sprouts and homemade yoghurt spaetzle*

### REHGESCHNETZELTES

39.00

an Preiselbeer-Wildrahmsauce und Szechuan-Pfeffer

hausgemachte Joghurt-Spätzli, Rosenkohl und marinierte Melonen

*SLICED VENISON on cowberries venison cream sauce and Szechuan pepper*

*homemade yoghurt spaetzle, Brussels sprouts and marinated melons*

### BRASATO VOM HIRSCHBÄGGLI

36.00

an Cranberry Sauce, dazu Nusspolenta mit Kürbisgemüse

*BRAISED DEER MEAT*

*with cranberry sauce and nut polenta with pumpkin vegetable*

### REHRÜCKEN AB 2 PERSONEN – IN 2 GÄNGEN pro Person

59.00

hausgemachte Joghurt-Spätzli, Sellerie-Kartoffelstampf und Wildbeilagen

*SADDLE OF VENISON FROM 2 PERSONS – IN 2 COURSES*

*homemade yoghurt spaetzli, mashed celery potatoes and game side dishes*

### STEINPILZ-SPÄTZLI-PFANNE

18.00 / 27.50

Käsespätzli mit Blaubeer-Sauerrahm, Zwiebeln und gerösteten Steinpilzen

*SPAETZLE WITH PORCINI, cheese spaetzli with bilberries sour cream, onions and roasted porcini*

*Das Fleisch unserer Reh- und Hirschgerichte stammt allesamt aus Toggenburger Jagd. Aus dem Alpsteingebirge.*