Wildgerichte – Game dishes

Montag bis Freitag ab 18 Uhr / Samstag und Sonntag, Mittag und Abend

Vorspeisen – starters

Jägersalat Salatherz, Stachelbeer Chutney, Kürbisknusper und eingelegten Pilzen 18
Hunter's salad lettuce heart with goosberry chutney, pumkin crunch and preserved mushrooms

Maroni Cappucino 14
Chestnut soupe with milk foam

Reh Ramen Suppe mit Steinpilzsud 18
Venison ramen soupe with porcini mushroom stock

Hausgemachter Rehschinken auf Briochtoast mit Chutney 20
Spaghetti cooked in red vine, 1 hour egg and pepper cheese

Reh Tataki leicht geräuchert, Americano Perlen, Sanddorn und Salat von Herbstgemüsen 24
Smoky venison tataki, *americano grape pearls, sea buckthorn chutney and salad of autumn vegetables*

Hauptgänge – main dishes

Gehackets vom Reh aus der Pfannenstiel Jagd 33
mit Züri Hörnli von Pure Selection und Steinpilzcreme
local venison bolognese ragout, local pipe pasta, porcini mushroom cream

Rehvariation aus der Pfannenstiel Jagd 52
Herbstgarnituren und hausgemachte Spätzli mit Dinkelmehl aus Uetikon am See
variation of local venison, autumn garnishes, spätzli

Wild-Teller ohne Fleisch 34
Hausgemachte Spätzli mit Dinkelmehl aus Uetikon am See, Maroni Stroganoff, Herbstgemüse, Rotkraut, und Pilze
Bad hunter game plate,
with homemade spaetzli, autumn vegetables, red cabbage, chestnuts and mushrooms

Pro 2 Personen auf Vorbestellung / Per 2 people, pre-order required

Rehrücken aus der Pfannenstiel Jagd pro Person 68
Hausgemachte Spätzli mit Dinkelmehl aus Uetikon am See, Rotkraut, Marroni und Gemüse
Roasted back of venison, served at the table, homemade spaetzli, red cabbage,
chestnuts and pumpkin