

# Die Rebe Wildkarte

## Vorspeisen / Entrées / Starter

**Nüsslisalat mit einem pochierten Ei, sautierten Speckwürfeln und Croutons**

*Salade de mâche servie avec un œuf poché, lardons et croutons*

*Lamb's lettuce served with a poached egg, crispy bread croutons and bacon*

16.50 CHF

**Verfeinerte Kürbis Cremesuppe mit Rahm und Kürbiskern Öl**

*Soupe crémeuse de potirons parfumée à l'huile de courges*

*Creamy Pumpkin soup with pumpkin oil*

12.00 CHF

**Fasanen-Terrine mit lauwarmen Kumquat-Rotwein Coulis, Salat und Maroni Glace**

*Terrine de faisan servie avec un bouquet de salades, coulis de kumquat tiède et glace aux marrons*

*Pheasant terrine with warm kumquat coulis, salad and chestnuts ice*

18.00 CHF

## Hauptgänge / Plats / Main course

**Sautiertes Frischling Karee Grossmutterart mit Steinpilz-Schupf Nudeln und Rotkohl**

*Carré de marcassin garniture grand-mère servi avec des « schupfnudel » aux cèpes et choux rouge braisé*

*Piglet racks with Grand Mother garnish homemade "speatzle" and red cabbage*

38.00 CHF

kl. Portion

31.00 CHF

**Knusprige Rehrücken Roulade im Wirz Mantel an Holunderbeeren-Sauce mit Spätzle und Rotkohl**

*Roulade croquante de médaillons de chevreuil, choux rouge braisé et Spätzlé maison*

*Deer back Medallions in a crispy roll with Savoy cabbage, red cabbage, "speatzle"*

49.00 CHF

**Kürbis-Risotto mit sautierten Pilzen**

*Le risotto au potiron servi avec des champignons sautés parfumée aux herbes*

*Pumpkin Risotto served with sautéed mushrooms perfumed with herbs*

28.00 CHF

21.00 CHF

## Desserts

**Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm**

*Vermicelles avec meringues et crème Chantilly*

*Chestnut purée, served with meringue and whipped cream*

**Coupe Nesselrode mit Maroni Glace + 2.50 CHF**

12.00 CHF