

Wildsaison 2020

Seite 1

**Geniessen Sie bei uns Reh-Wild und Wildschweine
aus Thurgauer Revieren.
Es hätt, so lang's hätt**

Seite 2

Zum Aperitif

Ein Glas «Jagdfieber»
Des Jägers Stärkung vor der Jagd.
Lassen Sie sich überraschen!
Fr. 10.50

Hüttenzauber

Thurgauer Apfel-Champagner mit hausgemachtem Holunderblütensirup
Fr. 11.00

Flûte de Champagne

Nicolas Feuillatte
Sehr eleganter, feinperliger
Champagner der ersten Klasse
Fr. 13.00

Der Jäger kennt den Atem der Natur, ihren gleichmässigen Pulsschlag und selbstverständlichen Rhythmus. Ihre Einfachheit und Ursprünglichkeit empfindet er als Glück. Der Jäger ist nicht der Feind des Tieres. Er kennt vielmehr eine mystische Verbundenheit mit ihm, auch dann, wenn der Kampf elementar und tödlich ist.

G. Blüchel

Preise inklusive 7.7 % MWST.

Zum Anfangen

Herbstliche Wildcremesuppe

Eine köstlich-sämige Suppe mit Herbsttrompeten und altem Cognac
Fr. 12.50

Kürbiscremesuppe

Cremig, aromatisch und herbstlich kommt die Suppe daher
Fr. 11.50

Jägersalat

Verschiedene Herbstsalate mit frischen Kräutern, Balsamico-Essig und feinem Rapsöl.
Gebratene Kalbsmilken und ein Wachtelspiegelei gehören dazu
Fr. 13.50

Aromatische Wildpastete mit Beerensauce vom Altismoos

Immer wieder eine herrliche Vorspeise.
Urchig, kräftig und fein. Natürlich hausgemacht
Fr. 16.50

Carpaccio vom Reh

Hauchdünn aufgeschnittenes Rehfleisch aus dem Rauch
rassig gewürzt mit frischen Kräutern und einem kleinen Salatbouquet
Fr. 18.50

Schwarze Nudeln wie am «Aserfeuer»

Brandschwarz sind unsere Nudeln.
Die Wildbolognese mit vielen Pilzen harmoniert hervorragend
Fr. 19.50

Hauptgerichte

Rehgeschnetzeltes «Chasseur»

Zartes Rehfleisch geschnetzelt. Serviert mit unserer Pilzsauce, einer mit Preiselbeeren gefüllten Birne und hausgemachten Spätzli. Der beste Einstieg, wenn Sie beim Wild unsicher sind, ob Sie es mögen oder nicht
Fr. 34.50

Rehpfeffer

Unsere Spezialität. Gebeizt in bestem Rotwein.
Garniert mit gefüllter Birne, Champignons, Speckwürfeli und Brotcroutons.
Natürlich mit hausgemachten Spätzli
Fr. 34.50
mit Blaukraut und Marroni
Fr. 38.50

Rehrücken «Isebähni» flambiert am Tisch

Das beste Stück vom Reh bereiten wir nach unserer Façon zu.
Köstliche Beilagen verwöhnen Sie:
Blaukraut, Rosenkohl, Marroni und eine feine Wildrahmsauce mit Cognac.
Spätzli, eingemachte Melonen und andere Früchte gehören auch dazu.
Serviert ab 2 Personen, pro Person Fr. 58.00

Rehschnitzeli «Secret de Bois»

Zarte Rehschnitzel von der Keule, zubereitet mit unserer herrlichen Wildpilz-Rahmsauce.
Dazu servieren wir Spätzli, einen mit Preiselbeeren gefüllten Apfel und Blaukraut mit Marroni
Fr. 41.50

Wildschweinbraten wie im Schwarzwald

Auf kleinem Feuer ganz langsam geschmort. Dieses kräftige Fleisch servieren wir mit Blaukraut und Marroni, sowie Rosenkohl und Kartoffelstock
Fr. 34.50

Wildschweinpfeffer nach unserer Art

Auch Wildschweinpfeffer ist eine Delikatesse.
Serviert mit hausgemachten Spätzli und einem Preiselbeerapfel
Fr. 33.50
mit Blaukraut und Marroni
Fr. 37.50

Wildhackbraten nach der schönen Jägerin

Jagdlich gewürzt, in einer kräftigen Rotweinsauce geschmort. Einfach gluschtig.
Mit Spätzli, Blaukraut und Marroni und einem gefüllten Apfel ist das ein Gedicht.

Es hätt, so lang's hätt
Fr. 29.50

Wildmenu ab 2 Personen

Wildterrine

mit Zwetschgen-Confit und kleinem Salat

Herbstliche Wildcremesuppe

Eine köstlich-sämige Suppe mit Herbsttrompeten und altem Cognac

Rehschnitzeli «Secret de Bois»

Zarte Rehschnitzel von der Keule, zubereitet mit unserer
herrlichen Wildpilz-Rahmsauce.

Dazu servieren wir Spätzli, einen mit Preiselbeeren gefüllten Apfel
und Blaukraut mit Marroni

Duett von herbstlichen Dessert-Kreationen

Menupreis pro Person

Fr. 76.00

Menupreis inkl. Weinbegleitung pro Person

Fr. 105.00

Fleischdeklaration

Rehwild und Wildschwein aus dem Thurgau.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter bei Allergien.