

# Wildgerichte

## Hirschpfeffer „Kreuz“

nach Hausrezept gebeizt und klassisch zubereitet

Quarkpizzockels mit Butterbrösel

Geschmortes Rotkraut mit Marroni, Bratapfel und Dörrzwetschge

SFr. 38.00

## Rehrücken „Kreuz“

*Am Stück gebraten aus dem Ofenrohr, in der Küche tranchiert und serviert in zwei Gängen*

Wildrahmsauce mit Cognac und Wildbeilagen

ab 2 Pers. p.P. SFr. 58.00

## Schnitzel vom Rehrücken

mit Steinpilzrahmsauce und Wildbeilagen

SFr. 48.00

# Weisse Trüffel

aus Alba/Piemont

## Fonduta

*Piemontesische Käsecreme mit Fontina, Trüffeleier-Liaison und am Tisch gehobeltem weissem Trüffel*

Vorspeise SFr. 28.00

## Trüffelspiegelei „Rossini“

*Frischei mindestens sieben Tage im Trüffelglas gelagert*

*Gebratene Entenleber auf Blattspinat an Trüffelcreme mit weissem Trüffel am Tisch gehobelt*

Vorspeise SFr. 41.00

## „Pasta casalinga al tartufo“

*Hausgemachte Nüdeli an Trüffelcremesauce und mit am Tisch gehobelten weissen Trüffeln*

Vorspeise SFr. 36.00  
Hauptgang SFr. 48.00

*Trüffelstock als Beilage zu unseren à la carte Gerichten*

SFr. 25.00

## Merkmale des weissen Trüffels

- wächst ca. 20 cm unter der Erdoberfläche
- wird mit dressierten Hunden aufgespürt
- intensiver Duft und langanhaltender Geschmack
- ist das teuerste Lebensmittel der Welt
- idealer Partner zu Teigwaren, Eierspeisen und Kartoffelstock
- kommt nur sehr begrenzt vor, kann nicht gezüchtet werden, sehr selten

