

Unsere Herbstspezialitäten



Burgunderschnecken

490/790

6 oder 12 aus Frankreich importierte Schnecken a la Bourguignonne

Weisse Spargeln / wahlweise mit Parmaschinken

590/690

serviert mit Sauce hollandaise oder maitaise, oder nach Mailänder Art (mit Parmesankäse, Ei Mimosa und brauner Butter) – importiert aus Peru

Wildschwein-Ragout

590

serviert an einer rassigen Rotweinsauce mit Pappardelle Nudeln und Rotkraut

Rehpfeffer

890

Fleisch 3 Tage in Rotwein gebeizt, serviert mit Silberzwiebeln und allen Wild-Beilagen*

Rehkarree

1090/1990

1 or 2 Rehkoteletts vom jungen Reh – eine Delikatesse (~150g pro Stück)*

Rehrücken

1690

Das zarteste Stück vom jungen Reh, ein absolutes Geschmackserlebnis! (~440 g für 2 Personen)*
Dieses Gericht ist nur für 2 Personen erhältlich, der Preis gilt pro Person.

Elch Tomahawk-Steak

1290

Das zarte Elchkotelett – schon mal probiert? (~210g)

Schweizer Vermicelles Dessert

340

Pürierte Marroni zu feinen Spaghetti gepresst, auf knusperiger Meringue mit Schlagrahm serviert



Alle Reh- und Elchgerichte werden mit hausgemachten Chnöpfl, Rotkohl, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Chutney serviert.



Paleo Robbie importiert und liefert unser zartes Reh- und Elchfleisch aus Neuseeland

Alle Preise verstehen sich in thailändischen Baht zuzüglich 7% MwSt., Servicegebühr nicht inbegriffen.