

Herbst- und Wildspezialitäten

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe

mit Kürbiseinlage, gerösteten Kürbiskernen und Rahmhäubchen
Fr. 9.50



Herbstsalat:

Herbstliche Blattsalate
mit Dattel- und Rohschinkenstreifen
an Balsamicodressing, mit Croutons
Fr. 14.50



Kilian's selbstgemachte Pilz-Quark-Ravioli

mit Kräuterrahmsauce (vegi)
Fr. 27.00
(klein/Vorspeise Fr. 18.50)

Hausgemachter Rehpfeffer

mit Butterknöpfli
Rotkraut, glasierte Marroni
Birne mit Preiselbeerfüllung
Fr. 35.00

Herbstteller (vegi):

Hausgemachte Butterknöpfli
mit Pilzrahmsauce
Rotkraut, Rosenkohl
Glasierte Marroni, Weissweinaepfel
Birne mit Preiselbeerfüllung
Fr. 28.00

Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce

Hausgemachte Butterknöpfli
Glasierte Marroni
Birne mit Preiselbeerfüllung
Rosenkohl
Rotkraut
Fr. 39.00

Zartes Hirsch-Entrecôte vom Grill

(junger Bio-Hirsch vom Büelhof Buttikon)
mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites
Gemüse garnitur
Fr. 43.00

Hirschleberli vom Buttiker Büelhof

mit Zwiebeln in Butter gebraten
an Rotweinjus
Hausgemachte Butterrösti
Fr. 36.00

Rehrückenfilet am Stück gebraten mit feiner Cognacrahmsauce

Hausgemachte Butterknöpfli
Glasierte Marroni, Birne mit Preiselbeerfüllung
Rosenkohl und Rotkraut
Fr. 43.00

en Guete mitenand!

**Wir verwenden Schweizer Rehfleisch aus der Region.
Das Hirschfleisch beziehen wir von der «Büelhof»-Zucht in Buttikon.**