

# WILDKARTE

„äs hätt solang's hätt“



## Vorspeisen

Herbstsalat mit gebratenen Pilzen und Balsamico Trauben	18
Hirsch Terrine im Lauchmantel auf Selleriecreme, dazu Portweifeigen	21

## Vegetarisch

Pilz-Ragout mit St. Galler Tofu „Ensoy“, dazu knusprige Röstli	32
--	----

## Vom Damhirsch aus Mosnang

Hacktäschli an Pilzrahmsauce mit Kürbis-Pastinakengemüse und Butterröstli	33
Hausgemachtes Hirschpfeffer mit Herbstgemüse und Semmelknödel	36
Hirschfilet mit Speck-Trauben und Eierschwämmli, dazu gebratener Rosenkohl und Quarkspätzli	53

Das Fleisch kommt aus Mosnang, Schweiz. Das Gemüse und die Milchprodukte sind wie, das Meiste aus demeter, **biologischem** und **regionalem** Anbau. Wünschen Sie Auskunft bezüglich unserer Zutaten oder Allergien und Intoleranzen, so fragen Sie uns – wir wissen, womit wir kochen.  
Die Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.