

Starter

Blattsalat Kuriosität

wildes Durcheinander, Herbstfarben und Altweibersommer Blattgrün
mit frischen-Feigen, getrockneten Cranberry Beeren & Orangenfilets
karamellisierten Kürbiskernen & Brotchips

Bowl 13.50

Nüsslisalat mit Bio Charakter

handverlesener Feldsalat aus der Region
mit erstklassigen Schurtenberger Bio Eier, hausgeräuchertem Speck
karamellisierten Kürbiskernen & Brotchips

Bowl 14.50

Geröstete Herbstgemüsecrèmesuppe

Kürbis, Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch
geräucherter Huus Speck vom Smoker
Steirisches Kürbiskernöl & Schlagrahm & Brotcroutons

Bowl 14.50

Potjie ab 2 PAX pro Person 12.50

Unterländer Gerstensuppe nach Flammen Art

aus einer kräftigen Rindfleischbrühe gezogene Gerstensuppe
kräftige Knoblauchwurst, geräucherter Huus Speck und Schmorzwiebeln
mit Butterflocken und Rahm verfeinert
Parmesanflocken & Brotchips

Bowl 14.50

Potjie ab 2 Personen pro Person 12.50

Wild

Herkunft Schweizer und Österreichische Wälder

Wildteller

assortierter Wildteller «schlechter Jäger»
vegetarischer Herbsttraum im Flammen Stil 34.00

Wildhacktätschli

handgedreht und nach alter Rezeptur neu interpretiert
mit geräuchertem und würzigem Kräuter-Speck
Preiselbeer Wildrahmsauce 38.00

Reh Haxen

Feuerschmortopf mit Waldlichtung Flair
süsse Waldbeeren mit altem Balsamico und Portwein
auf Wurzelgemüse mit Kastanien und wilden Preiselbeeren 42.00

Gams Pfeffer

Hochwild für Rustikale Unterländer
hausgebeizter Gams Pfeffer mit Liebe zur Tradition
im Gusseisentopf auf dem offenem Feuer geschmort
Silberzwiebeln, Speckstreifen & Rustico Brotroutons 44.00

Reh Schnitzel

zarter Klassiker mit seltenem Grillmuster
Huftschnitzel nach Flammen Art vom Holzkohlegrill
Preiselbeer Wildrahmsauce 48.00

Hirsch Entrecote

Platzhirsch unter dem Rotwild
Königsstück von Liebhaber und Wildfanatiker
kräftige Wachholder Gin Sauce mit Steingarten Rosmarin & Thymian 54.00

Hausgemachte Wildbeilagen

Neudorfer Bio-Eier Quarkspätzli aus der Butterpfanne
Zauberhaftes Preiselbeer Apfel Chutney
Hausgebeiztes Rotkraut mit Preiselbeeren und Äpfel
Rauch & Speckbutter Rosenkohl
Karamell-Marroni
Gebratene Wald und Zuchtpilze
Herbstfeige
Wilde Preiselbeeren

Liebe Gäste

Die allesamt mit viel Liebe und Sorgfalt zubereiteten Beilagen Delikatessen zur Wildzeit sind uns eine Herzensangelegenheit. Teilen Sie uns unbedingt mit, auf welche von unseren typischen Wildbeilagen Sie gerne verzichten würden.

Ganzer Rehrücken für 4 Personen Das Meisterstück auf der Feuerglut

Lassen Sie sich inspirieren und verzaubern
In zwei Durchgängen im klassischen Tellerservice Flammen Art
Dazu servieren wir Ihnen unsere Wildbeilagen à discrétion und lassen keine
Wünsche offen.

Hausgemachte Wildbeilagen

Neudorfer Bio-Eier Quarkspätzli aus der Butterpfanne
Zauberhaftes Preiselbeer Apfel Chutney
Hausgebeiztes Rotkraut mit Preiselbeeren und Äpfel
Rauch & Speckbutter Rosenkohl
Karamell-Marroni
Gebratene Wald und Zuchtpilze
Herbstfeige
Wilde Preiselbeeren

Liebe Gäste

Die allesamt mit viel Liebe und Sorgfalt zubereiteten Beilagen Delikatessen zur
Wildzeit sind uns eine Herzensangelegenheit. Teilen Sie uns unbedingt mit, auf
welche von unseren typischen Wildbeilagen Sie gerne verzichten würden.

Streifenkult vom Holzkohle Grill & XXL Smoker

Babyback Rib`s

Schweizer Schweine Rippchen aus dem XXL Smoker
BBQ Spareribs nach Flammen Art
Whiskey Honig Marinade, Limette & Chili
Pommes Frites & Mixed Pickles 45.00

F&F 2.0 BBQ Combo Spezial für 2 Personen

Auserlesene Huusspezialitäten vom Smoker & Holzkohlegrill
BBQ Spareribs nach Flammen Art & Argentinisches Black Angus Beef Entrecote
Ca 600g Pork Rib`s & 300g Entrecote Ojo de Aqua
Pommes Frites & Mixed Pickels 105.00

Rindsfilet Tournedo ARG

Black Angus Beef Ojo de Aqua by Dieter Meier
aus der hauseigenen Fleischreiferei «Dry Ager»
schwarzes Flammengold & Fleure de Sel & Haussalze

Lady Like 200g 60.00
Regular Cut 300g 82.00
Double Cut 400g 120.00

Rib Eye ARG / Hohrücken

Black Angus Beef Ojo de Aqua by Dieter Meier
aus der hauseigenen Fleischreiferei «Dry Ager»
schwarzes Flammengold & Fleure de Sel & Haussalze

Regular Cut 300g 76.00
The Big Men Steak 500g 125.00

Der perfekte Abschluss

DESSERT

Brownie Schoko Dreamer « Ludin Chocolate Art»

Weltklasse Brownie-Schokoladen Ice Cream
mit Schwarzwälder Schokoladenspännen und Schlagrahm 14.50

Mini Donut Trio

Lauwarmes US Donut Trio
mit Kahlua-Apfelkuchen Ice Cream
und Vanille-Schlagrahm 15.50

Hausgemachte Ice Cream

Imperial Rum-Vanille (mit Alkohol)
Apfelkuchen-Vanille-Kahlua (mit Alkohol)
Schokoladen Brownie Chip

pro Kugel 5.00
Rahm 0.50

Hausgemachtes Sorbet

Zitronengras-Limette-Minze
Himbeer-Wodka
Mango-Passionsfrucht

pro Kugel 5.00
Rahm 0.50