

## Wild auf Tatarspezialitäten

Unsere saisonalen Gerichte sind passend zur Jahreszeit, vom Küchen-Team der Schiffflände mit viel Liebe und Freude zubereitet. Einfach natürlich und voller Geschmack.

### Vorspeisen

**Hüttenkäse-Preiselbeertatar** 18.50  
auf mariniertem Meeresspargel  
mit Hirsch Trockenfleisch

**Tatar vom geräuchertem Sockey Wildlachs** 34.50  
mit Sauerrahm und Forellenkaviar

**Ligurisches Kalbstatar** 21.50/ 31.50  
mit Zitronensaft, Olivenöl, Schalotten,  
Salz und Pfeffer

**Kürbiscrèmesuppe** 10.50  
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

### Hauptspeisen

**Klassischer Rehpfeffer** 22.50/ 32.50  
«Jäger Art» mit knusprigem Speck,  
Silberzwiebeln und Brotwürfeli

**Hirschrücken an Ginsauce** 38.50  
mit cremigem Vanille Wirz

**Kotelette vom Wildschwein** 34.50  
auf Eierschwämmiragout und sautierten  
Cranberrys

**Vegetarischer Herbststeller** 24.50  
mit wilden Köstlichkeiten

**Zu allen Herbstgerichten servieren wir Ihnen Spätzli oder Bratkartoffeln, Rotkraut, Preiselbeeren und glasierte Maroni.**

### Dessert

**Luftiges Marronimousse** 12.50  
mit Rötelikirschen

### Unsere Weinempfehlungen

**Weisswein**  
Chardonnay Tormaresca, 2018 1dl | 7.00  
Apulien

**Rotwein**  
Il Bruciato DOC, 2016 1dl | 9.00  
Toscana

#### Fleischdeklaration:

Reh, Hirsch und Wildschwein: Österreich  
Kalb: Schweiz / Lachs: Alaska