



Wild auf Schokolade 2020

Unser Credo "Entre terre et ciel" : bodenständig und doch in höheren Sphären. Steinerberg spiegelt genau das wieder: gut verankert, zwischen Himmel und Erde, mit weiter Sicht auf das Geschehen, die Elemente, die Kraft der Natur und die Jahreszeiten. Wir laden unsere Gäste ein, hiesige Gerichte, regionale Produkte, ganz nach Saison mit diesem Weitblick zu versehen.

Saisonbedingt leben wir wieder unsere Herbstkarte. Wild mit einem Hauch von Kakao der Firma Felchlin begleitet uns bis spät in den Herbst hinein. Bodenständiges Essen mit einer eindeutig himmlischen Note. Wir können Ihnen natürlich alle Gerichte auch ohne Schokolade zubereiten. Informieren Sie bitte unser Service-Team.

Für alle die es eher ruhiger mögen, gibt es auf unserer Karte natürlich auch etwas. Es muss ja nicht immer Wild sein.

Immer bemüht, alle unsere Gäste glücklich zu machen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass Sie sich für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten an uns und unsere Mitarbeitende wenden können.

Haben Sie sich bei uns wohlfühlt? Sie dürfen das gerne auf den sozialen Medien wie Tripadvisor, Facebook, Google, Instagram publizieren. Wir freuen uns, Ihre Kommentare und Fotos zu sehen. Falls Sie unzufrieden sind, sagen Sie uns dies bitte hier und jetzt persönlich. Wir haben ein offenes Ohr für unsere Gäste und werden unser Möglichstes tun, die Situation in Ihrem Sinne zu meistern.

*Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen „bon appétit“
Ihr Hirschen-Team*

Vorspeisen

<i>Kürbissüppchen mit knusprigem Chorizo, Cappuccino-Häubchen und karamellisierten Kürbiskernen</i>	CHF.	10.50
<i>Steinpilz-Consommé mit Maracaibo-Flädli</i>	CHF.	12.00
<i>Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Kürbisscheiben und Kernen</i>	CHF.	15.00
<i>Herbstsalat mit Quitten-Chutney, gefüllter Feige mit Ricotta, Datteln und Wildschweinschinken an Rio Huimbi-Kakaodressing</i>	CHF.	19.50
<i>Reh-Carpaccio mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan an einem Arriba-Kakao-Sorbet mit Datteln und Chili</i>	CHF.	24.00
<i>Sautierte Pilze mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern an einem Hauch von weisser "Opus Sélection" Schokolade</i>	CHF.	18.00
<i>Risotto mit Rehstreifen an Quitten-Chutney, Raffiniert verfeinert mit Centenario crudo</i>	CHF.	22.00





Hauptgerichte

<i>Gefüllte Perlhuhn-Brust</i>	<i>CHF</i>	<i>33.00</i>
<i>mit Ricotta, Baumnüssen und Rucola</i>		
<i>auf Birnel-Jus mit weisser "Opus Sélection" Schokolade</i>		
<i>Herbstliches Allerlei und Spätzli</i>		
<i>Hirsch-Entrecôte an Wild-Jus mit Portwein-Kirschen</i>	<i>CHF.</i>	<i>42.00</i>
<i>Rio Huimbi Schokolade und schmelzendem Vanilleeis</i>		
<i>Herbstliches Allerlei und Spätzli</i>		
<i>Gebratene Rehschnitzel</i>	<i>CHF.</i>	<i>37.00</i>
<i>mit Preiselbeer-Maracaibo-Kakaorahmsauce</i>		
<i>Herbstliches Allerlei und Spätzli</i>		
<i>Wildschweinpf Pfeffer mit Java-Schokolade</i>	<i>CHF.</i>	<i>32.00</i>
<i>Herbstliches Allerlei und Spätzli</i>		
<i>Wildburger mit Nüsslisalat, Zwiebeln, Rotkraut, Kürbisscheiben</i>	<i>CHF.</i>	<i>25.00</i>
<i>und Kastanien-Centenario-Crudo-Sauerrahm</i>		
<i>Pommes Frites</i>		

Wild-Hacktätschli an Eierschwämmli-Rahmsauce mit Madagaskar Kakao

Herbstliches Allerlei und Spätzli

Portion CHF. 25.00

A discrétion CHF. 34.00

Sautierte Pilze mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern CHF. 28.00

an einem Hauch von weisser Opus-Selection Schokolade

Herbstliches Allerlei und Spätzli

Vegetarischer Herbstteller CHF. 24.00

Herbstliches Allerlei und Spätzli

mit Preiselbeer-Maracaibo-Kakaorahmsauce



Hausspezialität auf Vorbestellung ab 2 Personen

Hirsch-Chinoise 200g pro Person CHF. 42.00

"Traditionell" mit Essiggemüse, 4 Haussaucen, Pommes oder Reis

oder "Wild" mit herbstlichem Allerlei, 2 warmen wilden Schoggisaucen und Spätzli

Rehrücken im Ofen "rosé" gebraten pro Person CHF. 54.00

an Portwein-Rio Huimbi-Kirsch Sauce

und an Preiselbeer-Maracaibo-Kakaorahmsauce

Herbstliches Allerlei und Spätzli

Weniger wild und trotzdem

Vorspeisen

Vorspeise *als Hauptgang*

"Öppis chlises" im Glas

CHF. 8.00

Fruchtige Currysuppe mit gerösteten Mandeln

CHF. 9.50

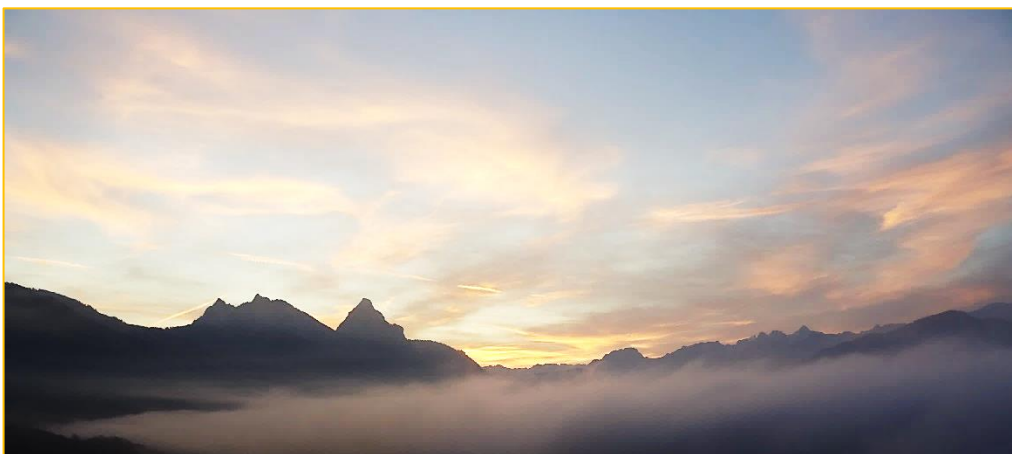
Rinds-Tartar hausgemacht mit Toastbrot

CHF. 19.50

CHF. 38.00

Schärfe nach ihrem Geschmack

zum Hauptgang servieren wir als Beilage Pommes frites



Salate

<i>Kleiner Tagessalat</i>	<i>CHF.</i>	<i>5.00</i>
<i>Bunter Blattsalat mit Knusperstange</i>	<i>CHF.</i>	<i>8.50</i>
<i>Blattsalat mit bunten Gemüse-Spaghetti</i>	<i>CHF.</i>	<i>9.50</i>

Salatsaucen

*Saisonale Haussauce
Französisch oder Italienisch
Unsere Auswahl an feinen
Ölen und Essigen*



«Teig»-Waren

<i>Feine Nudeln an Pesto mit getrockneten Tomaten, Parmesan-Raspeln und gerösteten Pinienkernen</i>	<i>CHF.25.00</i>
<i>Feine Nudeln an Olivenöl mit Wildschweinschinken, Rucola und gebratenen Kürbisscheiben</i>	<i>CHF.28.00</i>
<i>Gemüsespätzli mit sautierten Pilzen an einer Rahmsauce</i>	<i>CHF.24.00</i>

Tellergerichte

<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i>	<i>CHF. 24.00</i>
<i>Hausgemachtes Schweins-Cordon-Bleu</i>	<i>CHF. 29.50</i>
<i>Hausgemachtes Poulet-Cordon-Bleu in Cornflakes paniert mit Raclette-Käse, getrockneten Tomaten und Basilikum</i>	<i>CHF. 32.00</i>
<i>Rinds-Entrecôte-Würfel an einer rauchigen Whiskysauce</i>	<i>CHF. 34.00</i>
<i>Rinds-Entrecôte (240g) mit Eierschwämmli</i>	<i>CHF. 41.00</i>
<i>Gebratener Lachs an Quitten-Chutney und Rucola</i>	<i>CHF. 33.00</i>

*Zu allen Tellergerichten servieren wir Ihnen Tagesgemüse und Beilagen nach Wahl:
Pommes frites, feine Nudeln, Reis, Spätzli, Risotto oder Rösti-Kroketten*

*Kalb, Schwein und Poulet CH / Rind CH und URG/ARG
Wild CH und EU
Fisch Norwegen
Preise inkl. 7.7% MwSt*

