

Restaurant Tüfenegg

Wildkarte jeweils am Abend im Herbst 2024

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr. 14.50
Randensalat mit frischem Meerrettich	Fr. 9.50
Herbstsalat mit sautierten Eierschwämmli	Fr. 13.50/24.50
Feine Rehterrine auf Sellerie-Apfelsalat	Fr. 13.50
Dörrbohnsalat, Baumnüssen, Tomatenwürfel an Hausdressing	Fr. 12.50

Hauptspeisen

Frische Kürbisravioli an leichter Preiselbeerrahmsauce	Fr. 29.50
Wildschweingeschnetzeltes vom Filet an Rahmsauce mit frischen Waldpilzen, Butternudeln und Rosenkohl	Fr. 38.50
Rehpfeffer mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli, garniert mit Mirza-Apfel und Marroni	Fr. 39.50
Perlhuhnbrüstli auf Linsencurry-Gemüsebeet	Fr. 32.50
Rehschnitzel an feiner Quittensauce mit Spätzli, Rotkraut und Marroni	Fr. 41.50
Hirsch-Entrecôte mit frischen Eierschwämmli, Spätzli und Rosenkohl	Fr. 44.50
Wildschweinfilet an Grand-Marnier-Marronisauce mit Rotkraut und Spätzli	Fr. 39.50
Herbstteller „Vegi“ (Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Mirza-Apfel)	Fr. 29.50

Desserts

Feines Vermicelles mit Rahm oder Vanilleglacé (Fr. 13.50)	Fr. 9.50
Marroniglacé mit Vieille Prune	Fr. 12.50

Herkunft des Fleisches: Hirsch NZ, Reh A, übriges Wild und Wildschwein EU,
Geflügel F

Herkunft Brot: CH

Alle Preise inkl. 8.1% MWST