

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