Wildzeit

Wenn der Herbst auf den Teller kommt

Roter Sauser
6.00

Vorspeisen

Kürbissuppe garniert mit Blätterteig Flûte 12.50
Kürbiswürfeli, Kürbiskernen und Kürbiskernenöl

Nüsslisalat an Feigenvinaigrette und gerösteten Kernen 15.00
mit Croutons, Tomaten und Ei

zusätzlich mit geräuchertem Hirsch 18.50

Hauptspeisen

Wild ohne Wild 31.50
Hausgemachte Spätzli mit Rahmsauce dazu Rotkraut,
Rosenkohl, Preiselbeer Birne und karamellisierten Marroni

Wildschweinfilet Geschnetzeltes 37.50
an Balsamico-Champignonsauce serviert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer Birne und karamellisierten Marroni

Hirschpfeffer garniert mit Speck, Croûtons und Perlzwiebeln 38.50
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer Birne
und karamellisierten Marroni

Rehschnitzel 42.50
serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Preiselbeer Birne und karamellisierten Marroni

Reh – Österreich / Hirsch – Österreich/Polen
Wildschwein – Österreich / Schwein - Schweiz

Wiichäller AG, Restaurant Kunsthof, Zürcherstrasse 28, 8730 Uznach
Tel. 055 280 22 11, info@restaurantkunsthof.ch, www.restaurantkunsthof.ch