

Wild - Wochen



*Ab 10. September 2018 servieren wir
Ihnen unsere Wildspezialitäten.*

*Zeno und sein Team freuen sich, Sie im
Zeno's Restaurant Rütli zu verwöhnen!*

Wild auf Wild

Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Steinpilzkraftbrühe mit Einlage	CHF 9.00	
Wildrahmsuppe mit Gerste und Cognac	CHF 9.50	
Herbstsalat mit Nüssen und Trauben garniert	CHF 9.80	
Frische Pilze an Rahmsauce im Blätterteigkissen	CHF 17.50	CHF 24.50
Hirschpastete mit Sauce Cumberland	CHF 17.50	CHF 23.50
Hirschcarpaccio leicht geräucht an Olivenöl mit Trüffelaroma	CHF 21.50	CHF 28.50
Schnecken im Töpfli nach Chefart mit Steinpilz, Tomaten und Kräuterbutter überbacken		CHF 18.50

Wildgerichte

	kl. Portion	Hauptgang
Rehpfeffer nach „Grossmutterart“ Spätzli, Rotkraut und gefüllter Apfel,	CHF 24.50	CHF 29.50
Rehgeschnetzeltes mit Pilzen an Cognacsauce Spätzli	CHF 27.50	CHF 32.50
Rehschnitzel „Mirza“ garniert mit Früchten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien	CHF 34.00	CHF 39.00
Hirsch-Entrcôte mit Steinpilzen an Portosauce Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien	CHF 34.50	CHF 39.50
Herbstteller mit Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Früchten und feine Eierspätzli „VEGI“	CHF 18.50	CHF 23.50

Herbst-Dessert

	kl. Portion	gr. Portion
Vermicelles mit Meringues und Rahm	CHF 7.20	CHF 9.80
Vermicelles mit Meringues, Vanilleglacé und Rahm	CHF 8.80	CHF 11.50

Auf Vorbestellung

Rehrücken auf der Platte serviert ab 2 Personen

Rehrücken an Wildrahmsauce, reichlich garniert mit Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Früchten und Pilzen dazu unsere feinen Eierspätzli

pro Person CHF 54.50