



Wild auf Schokolade

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 Cappuccino-Häubchen und karamellisierten Kürbiskernen</i>	<i>CHF.</i>	<i>10.50</i>
<i>Pilzsuppe mit Centenario-Crudo-Kastanien-Sauerrahm</i>	<i>CHF.</i>	<i>9.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Speck, frischen sautierten Pilzen und Kürbiskernen</i>	<i>CHF.</i>	<i>15.00</i>
<i>Herbstsalat mit süss-saurem Kürbis, gefüllte Feige mit Ricotta, Datteln und Wildschweinschinken an Rio Huimbi-Kakaodressing</i>	<i>CHF.</i>	<i>19.50</i>
<i>Reh-Carpaccio mit Feigen, Rucola und Parmesanblättchen an Dattel-Arriba-Kakao-Sorbet.</i>	<i>CHF.</i>	<i>24.00</i>
<i>Sautierte Pilze mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern mit einem Hauch von weisser "Opus Sélection" Schokolade</i>	<i>CHF.</i>	<i>18.00</i>





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>		

Hirsch-Sauerbraten mit Dörrbirnen und Silberzwiebeli CHF. 33.00
an Rosmarin-Jus mit Madagaskar Schokolade
Herbstliches Allerlei und Spätzli

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
"Wild" mit herbstlichem Allerlei, 2 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 gerne gegessen

Vorspeisen

Vorspeise als Hauptgang

"Öppis chlises" im Glas

CHF. 8.00

Fruchtige Currysuppe mit gerösteten Mandeln

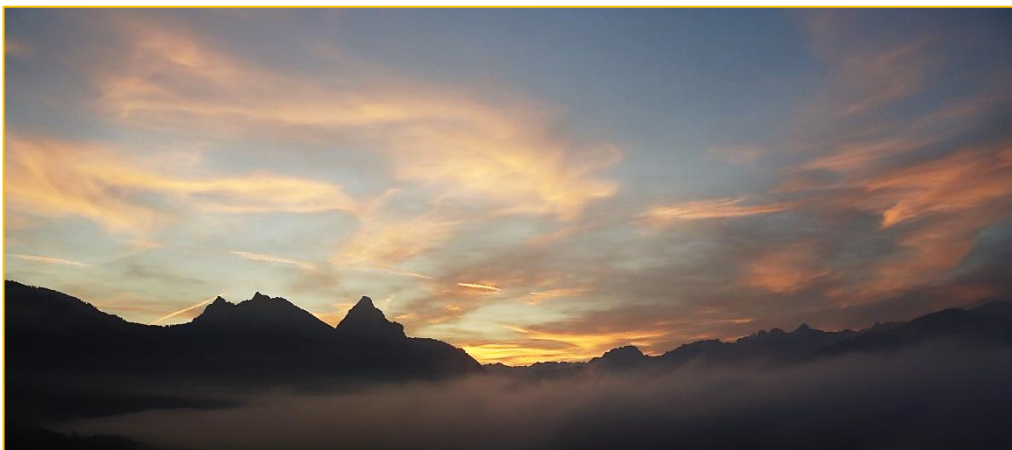
CHF. 9.50

*Rinds-Tartar hausgemacht mit Kastanien-Toast
Schärfe nach ihrem Geschmack*

CHF. 19.50

CHF. 37.00

zum Hauptgang servieren wir als Beilage Pommes frites



Salate

<i>Bunter Blattsalat mit Knusperstange</i>	<i>CHF.</i>	<i>8.50</i>
<i>Blattsalat mit einer bunten Gemüsemischung</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·29·00</i>
<i>Rinds-Entrecôte-Würfel « Stroganow »</i>	<i>CHF·34·00</i>
<i>Rinds-Entrecôte (240g) mit Steinpilzschaum</i>	<i>CHF·39·00</i>
<i>Gebratener Lachs mit süss-saurem Kürbis und Rucola</i>	<i>CHF·34·00</i>

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

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

