

L'O

WILDKARTE

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe	14.-
Cremig und gesund, mit Kernen	
Frischer Nüsslisalat mit oder ohne Speck	19.-/17.-
Frisch vom Feld mit Ei und Croûtons	
Feigen Carpaccio	16.-
mit karamellisierten Nüssen und Burrata	
Pappardelle al ragù di cinghiale	21.-/29.-
Pappardelle mit Wildschweinragout	

KLASSIKER

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce	52.-
Reh aus Zürcher und Aargauer Wäldern, mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Mirza Apfel	
Hirschkraut	38.-
Auch das mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni	
Rehrücken in zwei Service (ab 2 Personen)	p.P. 72.-
Sanft gegarter Rehrücken aus Zürcher und Aargauer Wäldern, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, herbstliches Gemüse und glasierte Marroni. Wahlweise mit Wildjus oder Wildrahmsauce	
Vegi Wildteller	32.-
Sautierte Pilze, herbstliches Gemüse, hausgemachte Spätzli, Mirza Apfel und glasierte Marroni. An einer tollen Preiselbeerrahmsauce.	

DESSERTS

Meringue	9.-
mit Crème double de la Gruyere	
Vermicelles	13.-
mit Meringue, Crème double und Kirsch	
Coupe Nesselrode	15.-
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	

SCHAUMWEINE

Rosé Brut 2019	0,1 l	12.-
Sektellerei Christian Madl, Weinviertel (A)	0,75 l	85.-
<i>Zweigelt</i>		

WEISSWEIN

Roero Arneis Tucci 2022	0,1 l	10.-
Daniele Pelassa, Piemont (I)	0,75 l	70.-
<i>Arneis</i>		
Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor 2023	0,1 l	12.-
Weingut Franz Hirtzberger, Wachau (A)	0,75 l	80.-
<i>Grüner Veltliner</i>		
Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg Riff 2021	0,1 l	13.50
Weingut Tement, Südsteiermark (A)	0,75 l	90.-
<i>Sauvignon Blanc</i>		
Riesling Steinertal 2020	0,1 l	16.-
Weingut F.X. Pichler, Wachau (A)	0,75 l	110.-
<i>Riesling</i>		

ROTWEIN

Pinot Noir Egg 2019	0,1 l	15.-
Höcklistein, Rapperswil (CH)	0,75 l	105.-
<i>Pinot Noir</i>		
Barbera d'Alba 2022	0,1 l	11.-
Luciano Sandrone, Piemonte (I)	0,75 l	80.-
<i>Barbera</i>		
Nebbiolo d'Alba Valmaggione 2022	0,1 l	12.-
Luciano Sandrone, Piemonte (I)	0,75 l	85.-
<i>Nebbiolo</i>		
Barolo Le Vigne 2020	0,1 l	26.-
Luciano Sandrone, Piemonte (I)	0,75 l	185.-
<i>Nebbiolo</i>		
Barolo Aleste 2018	0,1 l	28.-
Luciano Sandrone, Piemonte (I)	0,75 l	195.-
<i>Nebbiolo</i>		
Barolo Le Vigne Sibi et Paucis 2013	0,1 l	35.-
Luciano Sandrone, Piemonte (I)	0,75 l	240.-
<i>Nebbiolo</i>		
Brunello di Montalcino Vecchie Vigne 2017	0,1 l	18.-
Siro Pacenti, Toscana (I)	0,75 l	125.-
<i>Sangiovese</i>		

Reh, Hirsch und Schweinefleisch aus der Schweiz. Wildschein aus Italien. Alle Brot- und Backwaren werden in der Schweiz produziert. Für Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe gibt Ihnen der Service gerne Auskunft. Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1 % MwSt.