



AUS DER REGION

Geräucherte Kartoffelpraline mit Frischkäse-Gemüse und Kresse

...

Topinamboursuppe mit Rindsfilettatar und Nüssen

...

Gebackenes Ei in der Brothülle mit Spinat

...

Kürbisgnocchi mit hausgemachtem Feta

...

Glasierter Schweinebauch mit Kerbelwurzelcreme und fermentiertem Knoblauch

...

In Rapsöl pochiertes Kalbsfilet mit Kartoffelkuchen und Pastinaken

...

Birnentarte mit Rotweinglacé

Für unsere vegetarisch essenden Gäste bereiten wir sehr gerne ein Menü ohne Fleisch oder Fisch zu, unser Servicepersonal ist Ihnen gerne behilflich.

Fleischdeklaration:

Auf Anfrage informieren wir Sie sehr gerne über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien und Intoleranzen auslösen können.

Rind, Kalb, Schwein = CH

jägerhof



AUS DER FERNE

Entenleberterrine mit Apfel

...

Mullygatawnysuppe

...

Gebratener Zander auf Olivenölcreme mit Zitrusfrüchten

...

Riesenraviolo mit Trüffelquark und Eigelb

...

Pilzmuffin mit Kräutern

...

Seeteufel auf Balsamicolinsen mit Randen und Speck

...

Passionsfrucht-Exoticdessert

Zwei Gänge CHF 80.00 · Drei Gänge CHF 95.00 · Vier Gänge CHF 110.00
Fünf Gänge CHF 125.00 · Sechs Gänge CHF 140.00 · Sieben Gänge CHF 155.00

Fleischdeklaration:

*Auf Anfrage informieren wir Sie sehr gerne über Zutaten in unseren Gerichten
die Allergien und Intoleranzen auslösen können.*

Fischdeklaration:

Entenleber= FR

Zander = EST

Poulet= CH

Seeteufel = NED

jägerhof