



HOTEL RESTAURANT
ZUM STERNEN

WÜRENLINGEN

*Unsere
Wildspezialitäten*

Herbst 2018

Unsere Wildspecialitäten

Buntes Salatbouquet an feinem Balsamicodressing
mit Roquefort und gebratenen Birnenschnitzen Fr. 12.50

Gluschtiger Nüsslisalat *Winzer Art*
mit Speck, Pilzen und Trauben an Haudressing Fr. 14.50

Feine Kürbiscremesuppe mit Randenschaumhaube
und gerösteten Kürbiskernen Fr. 11.-

Zarte Hirschwürfeli *Diana*
Zarte rosa gebratene Würfeli vom Hirschbäggli an Wildrahmsauce
mit Gin, Apfelwürfeli und Waldpilzen.
Serviirt mit Rosenkohl, Rotweinbirne und Bandnudeln Fr. 35.50

Rehpfeffer *Jäger Art*
In eigener Blauburgunder-Beize zubereitet, garniert mit Speck,
Silberzwiebeln, Croûtons und Mirzaapfel.
Dazu servieren wir Rotkraut, Marroni und Spätzli Fr. 33.50

Rehgeschnetzeltes *Förster Art*
Zartes geschnetzeltes Rehfleisch an Wildrahmsauce mit
Waldpilzen und Trauben.
Serviirt mit Rosenkohl, Mirzaapfel und Spätzli Fr. 39.50

Rehschnitzel *Mirza*
Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Pilzen, Trauben,
Mirzaapfel, glasierte Marroni, Rosenkohl, Rotkraut
und hausgemachte Spätzli Fr. 44.50

Rehrückenfilet *Förster Art* (Tellerservice).
an Wildrahmsauce mit Trauben, Waldpilzen, Rotkraut, Marroni,
Rosenkohl, Rotweinbirne und Spätzli serviert Fr. 50.50

Rehrücken *nach Art des Hauses* (Plattenservice ab 2 Personen).
Reich garniert mit Früchten und Marroni. Dazu servieren wir Ihnen
Rotkraut, Rosenkohl und hausgemachte Spätzli. Pro Person Fr. 59.50

Unser Rehfleisch stammt zum grössten Teil aus der Region!