



*Unser Wild erhalten wir über einen Culinarium-Partner,  
der das Fleisch von rund 40 Jagdgesellschaften aus den  
Kantonen Thurgau, Zürich und St. Gallen bezieht.*

**Wildgeschnetztes mit Trauben**

an Wacholderrahmsauce  
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Saisonpilzen  
glasierten Marroni und Glühweinbirne  
38.–

**Hirschpfeffer Jäger Art**

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut  
glasierten Marroni und Glühweinbirne  
31.–

**Herbststeller**

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl  
gebratene Saisonpilze  
glasierte Marroni und Glühweinbirne  
31.–





*We buy our game from a Culinarium partner, who buys the meat from 40 hunting areas from the cantons of Thurgau, Zurich and St. Gallen.*

**Sliced game with grapes**

with juniper cream sauce  
homemade spätzli, red cabbage, seasonal mushrooms  
glazed chestnuts and mulled wine pear  
38.–

**Jugged venison**

with homemade spätzli, red cabbage  
glazed chestnuts and mulled wine pear  
31.–

**Autumn plate**

homemade spätzli, red cabbage, brussels sprouts  
roasted seasonal mushrooms  
glazed chestnuts and mulled wine pear  
31.–

