

Wild-Spezialitäten

Vorspeisen

(die Vorspeisen werden nur als Vorspeisen serviert)

Fr.17.-

Nüsslisalat mit ganz fein geraffeltem
gut gelagertem Roquefortkäse
an rassisiger French-Dressing

Fr.11.-

Frische Kürbiscrèmesuppe
Nach guter, alter Art zubereitet
mit Rahmhäubchen gratiniert

Fr.14.-

Nüsslisalat mit gehacktem Ei vom glücklichen Huhn
an rassisiger French-Dressing

Fr.17.-

Morchelcrèmesuppe mit vielen ganzen Morcheln,
mit Cognac verfeinert und Rahm gratiniert

Hauptspeisen

Fr.45.-

Rehmedaillons „vom Nüssli und Bäggli“
an luftiger Wildrahmsauce mit vielen Pilzen
Hausgemachte Spätzli , Feines Rotkraut
Glasierte Maroni, Preiselbeeren
Pochierte Birnen, Zwetschgen, Trauben

Fr.39.-

Rehpfeffer „nach Grossmutter-Art“ an kräftiger Sauce
so wie man es anno dazumal noch machte
Hausgemachte Spätzli , Feines Rotkraut
Glasierte Maroni, Preiselbeeren
Pochierte Birnen, Zwetschgen, Trauben

Fr.42.-

Rehgeschnetztes in der Pfanne mit frischen Pilzen
gebraten an feiner Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli
Feines Rotkraut, Glasierte Maroni, Preiselbeeren
Pochierte Birnen, Zwetschgen, Trauben

"REHRUGGE" Fr.65.-

IMMER VOM CHEF PERSÖNLICH AM TISCH PRÄSENTIERT!

SEHR GERNE SERVIEREN WIR IHNEN AUCH UNSEREN BERÜHMTE REHRÜCKEN MIT DEN GLEICHEN WILDBEILAGEN
WIE DIE ANDEREN WILDGERICHTE. DA DIES ABER EINEN RIESENANFANG BEDEUTET
UND VIEL PLATZ BRAUCHT IN DER KÜCHE (PLATTENSERVICE, **WIRD IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT**),
TUN WIR DAS NUR AUF VORBESTELLUNG UND AUCH NUR FÜR MINDESTENS VIER PERSONEN.

ZUM PREIS VON CHF.65.- PRO PERSON

Unser Wildfleisch kommt aus Österreich, Südtirol und Deutschland

*Wir beziehen alle unsere Fleischprodukte von der Traditions-Metzgerei
Eiche hier in Allschwil (seit über 112 Jahren)*