

WILDKARTE/ VENISON MENU

Kürbiscremesuppe <i>Pumpkin cream soup</i>	12.80
Kürbisravioli mit Safransauce <i>Pumpkin ravioli with saffron sauce</i>	29.80
Kürbiscannelloni an leichter Rahmsauce mit Käse überbacken <i>Pumpkin cannelloni with light cream sauce gratinated with cheese</i>	27.80
Tagliatelle mit Hirschstreifen Eierschwämmli und Cherrytomaten an Rahmsauce Tagliatelle with deer strips <i>chanterelles and cherry tomatoes with cream sauce</i>	32.80
Rehpfeffer nach Jäger-Art Dazu Spätzli, Maroni und Rotkraut Venison pepper according to hunter type <i>with spaetzli, marroni and red cabbage</i>	39.80
Wildgeschnetzeltes an Grappasauce Mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut Sliced venison with grappa sauce <i>with homemade spaetzli and red cabbage</i>	48.80
Hirschentrecote an Pilzrahmsauce Mit Röstikroketten, Rotkraut und Rosenkohl Venison entrecote with mushroom cream sauce <i>with roast croquettes, red cabbage and Brussels sprouts</i>	54.80
Rehbäggli Medaillons mit Eierschwämmli Mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, und Rosenkohl Roedeer bäggli medallions with egg sponge sauce <i>with spaetzli, red cabbage, marroni and Brussels sprouts</i>	59.80
Hirschfilet Medaillons an Wildrahmsauce Mit Spätzli, Marroni, Rotkraut, Birne und Preiselbeeren Deer fillet medallions with wild cream sauce <i>with spaetzli, marroni, red cabbage, pear and cranberries</i>	57.80
Herbstvegiteiler Spätzli, Marroni, Rotkraut, Birne und Preiselbeeren Autumn vegiplate <i>Spaetzli, Marroni, red cabbage, pear and cranberries</i>	32.80
Rehrücken mit Wildsauce ab 2 Personen dazu Spätzli, Marroni, Rotkraut, Birne und Preiselbeeren Venison saddle with wild sauce <i>from 2 persons</i> <i>with spaetzli, marroni, red cabbage, pear and cranberries</i>	p.P. 65.80

Ein Guete wünscht Ihnen das Romantica Team