



WILDKARTE

Kürbiscrèmesuppe	12.-
Hirschtrockenfleischteller	21.-/ 28.-
Herbstsalat mit Pfifferlingen und Parmesan	14.50
Kürbisrisotto	24.-
Kürbisravioli	24.-
Hirschravioli	26.-
Pappardelle mit Rehragout	29.-
Hirschracks	45.-
Wildschweinfilet	43.-
Rehpfeffer	32.-
Halbgefrorenes mit Kastanien und Waldfrüchte	13.-
Pflaumensorbet mit oder ohne Schuss	9.-/ 13.
Beilagen	
Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl	

ANGLETERRE

RESTAURANT & BAR



WEINEMPFEHLUNG

Merlot Quintessence Benoît Dorsaz Fr. 65.00

Benoit Dorsaz keltert Jahr für Jahr ein vielschichtiger, enorm eleganter und sinnlicher Merlot mit perfektem Holzeinsatz und langem Nachhall.

Diolinoir, Cave Caloz, Fr. 56.00

Betörendes Bouquet, dunkle Waldbeeren, Unterholz und edle Gewürze. Am Gaumen wiederum schöne Frucht, gut strukturiert, ausgewogen mit Rasse und Schliff. Aromatisches Finale.

Marziano, Ravenna Rosso, Fr.58.00

Dunkelrubinrote Farbe, in der Nase intensiver Duft von vollreifen roten Früchten, balsamischen Noten, Kaffee, Leder und edle Vanille. Im Mund ist er warm, kräftig, mit lebhaften, perfekt integrierten Gerbstoffen. Anhaltender, auf viel Frucht endender Abgang.

ANGLETERRE

RESTAURANT & BAR