Gasthaus Sonne – Hittnau

Wildkarte

Herbstliche Spezialitäten



Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck, gebratenen Pilzen und Feigen — CHF 13.50
Feiner Nüsslisalat mit knusprigem Speck, gebratenen Waldpilzen, Feigen und Croûtons.

Kürbiscremesuppe — CHF 11.50
Feine Kürbiscremesuppe, garniert mit Kürbiskernen und einem Hauch Rahm.

Pasta - Wildspezialitäten

Rehravioli mit Wacholder — CHF 29.50
Feine Ravioli, gefüllt mit Rehfleisch und Wacholder, serviert an einer aromatischen Rotwein-Preiselbeer-Sauce.

Tagliatelle mit Wildschweinragout — CHF 27.50
Feine Tagliatelle mit langsam geschmortem Wildschweinragout in einer kräftigen Tomaten-Rotweinsauce.

Hauptgerichte

Rehschnitzel an Wildrahmsauce — CHF 39.50
Zarte Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und einer Birne mit Preiselbeeren.

Rehpfeffer nach Jägerart — CHF 36.50
Traditioneller Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und einer Birne mit Preiselbeeren.

Hirschentrecôte an Steinpilzrahmsauce — CHF 42.50
Saftiges Hirschentrecôte an cremiger Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und einer Birne mit Preiselbeeren.

Herbstteller (vegetarisch) — CHF 28.50
Hausgemachte Spätzli mit einer feinen Waldpilzsauce, dazu Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und eine Birne mit Preiselbeeren.

Desserts

Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm — CHF 11.50
Feines Marronipüree mit knusprigen Meringues und luftigem Schlagrahm.

Coupe Nesselrode — CHF 13.50
Vanilleglace mit feinen Vermicelles, Meringues und Schlagrahm.

Herkunft Wildfleisch: Schweiz (CH) · Hirschentrecôte: Österreich