

WILD



Feine Kleinigkeiten

- 390 **H**erbstlicher Blattsalat mit frischen sautierten Pilzen, Brotcroûtons und lauwarmen Rehrückenstreifen Als Vorspeise CHF 18
Als Hauptgang CHF 22
- 391 **K**ürbissuppe mit einem Sprutz Kürbiskernöl und gerösteten Kernen CHF 12



Hauptspeisen

- 394* **F**einer Rehpfefter aus dem Toggenburg und einer mit Preiselbeeren gefüllten Apfelhälfte sowie unseren hausgemachten „Sunne-Spätzli“ CHF 34
- 396* **R**ehschnitzel „Mirza“
Zarte Rehschnitzeli mit glasierten Weintrauben, überzogen mit einer kräftigen Wildrahmsauce sowie einer mit Preiselbeeren gefüllten Apfelhälfte und unseren hausgemachten „Sunne-Spätzli“ CHF 40
- 398* **H**irschrückenmedaillons mit frischen Waldpilzen an einem kräftigen Wildjus, unseren hausgemachten „Sunne-Spätzli“ und einer mit Preiselbeeren gefüllten Apfelhälfte CHF 42
- 397* **W**ildgeschnetzeltes mit frischen Eierschwämmli an einer sämigen Wildrahmsauce mit Johannisbeeren und unseren hausgemachten „Sunne-Spätzli“ CHF 37
- 399* **V**egetarische Wildkomposition mit hausgemachten „Sunne-Spätzli“, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Preiselbeerapfel CHF 27

Unsere Beilagenempfehlung: Hausgemachtes Apfelrotkraut mit glasierten Marroni und Rosenkohl Nr. 436 CHF 5

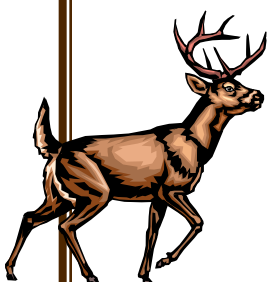
9..* **K**leine Portionen **P**reisreduktion CHF 4

Unser Hit

Rosé gebratenes

Toggenburger Rehrückenfilet

auf Waldpilzen und Wildrahmsauce serviert mit Rotkraut Rosenkohl und unseren hausgemachten „Sunne Spätzli“





WILD



Feine Kleinigkeiten



Toggenburger Reh- oder Gemsrücken

fantasievoll mit verschiedenen Früchten, Pilzen
und vielen herrlichen Beilagen angerichtet,

am Tisch mit Sherry und Cognac flambiert,
kunstgerecht ausgelöst und tranchiert.

Serviert in 2 Gängen mit
hausgemachten Kartoffel-Mandelbällchen
und „Sunne Spätzli“

Preis pro Person

Rehrücken à CHF 60
Gemsrücken à CHF 67

