

# Herbstmenu

Apfel-Marronicrèmesuppe  
mit Hirschhacktätschli



Nüsslisalat an Feigensenf-Dressing  
mit  
Trauben und Hirschheu



Rosé gebratenes Hirschfilet  
an  
Cognac-Wildrahmsauce  
mit Rotweibirne, Rotkraut, Marroni,  
Rosenkohl, Trauben und Spätzli



Zimtparfait  
mit Glühweinzwetschgen  
und Rahm

Menu komplett 72.00  
Hauptgang 42.00

Tells Höhle Jasse

# Wildgerichte

## Wild-Quett Hirsch und Reh

- ab zwei Personen - 50.00/pro Person  
- in zwei Gängen serviert

Rosé gebratenes Hirsch-Filet  
an Pfeffer-Wildrahmsauce  
serviert mit Spätzli, Rotkraut,  
Marroni, Rotweibirne und Rosenkohl

&

Rehrückenmedaillons - rosé gebraten  
an Cognac-Wildrahmsauce  
mit Spätzli, Marroni, Trauben,  
und Preiselbeerapfel

## Der wilde Klassiker

Rehrückenmedaillons - rosé gebraten  
an Cognac-Wildrahmsauce  
reichhaltig garniert  
52.00

## Geschmortes

In Rotwein geschmorte Rehhäxli  
mit Rotkraut, Marroni, Kartoffelstock und Rotweibirne  
28.00

Tells Höhle Jasse

## Klassische Wildgerichte

Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen  
die klassischen Wildbeilagen wie  
Spätzli, karamellierte Marroni, Rotkraut und Rosenkohl

### Rehpfeffer

mit Speck, Pilzen und Croûtons  
38.00

### Zarte Rehschnitzeli

an Wildrahmsauce  
mit Preiselbeerapfel und Trauben  
42.00

### Gemspfeffer

mit Rotweibirne und Trauben  
40.00

### Wildschwein Entrecote

an Preiselbeer-Widrahmsauce  
mit Trauben, Preiselbeerapfel  
und den klassischen Wildbeilagen  
36.00

Tells hohle Gasse

## Vorspeisen

In Rotwein geschmortes Rehhäxli auf Kartoffelstock

22.00

Rindstartar

mit Cognac - nach Wahl mild, mittel oder scharf - serviert mit Toast und Butter

22.00 / 32.00

Falsche Schnecken - Rindsfiletwürfel mit Knoblauchbutter überbacken im Schneckenpfännli serviert

6 Stück 22.00

Steinpilzravioli mit brauner Salbeibutter

Parmesan und gebratenen Pilzen

20.00

## Salate

Nüsslisalat mit Ei

14.00

Nüsslisalat an Feigensenf-Dressing mit Trauben und Hirschheu

16.00

Hohle Gasse Salat

bunt gemischter Salat an Honigdressing mit Trockenfleisch und Parmesan

12.00

Grüner Blattsalat\_\_9.00

oder

Gemischter Salat\_\_12.00

## Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kernöl

9.50

Apfel-Marronicrèmesuppe mit Hirschhacktätschli

14.50 ohne Hirschhacktätschli 10.00

Tagessuppe (Montag, Donnerstag und Freitag)

7.50

# Hauptgerichte

Schweinscordonbleu  
mit Pommes frites und Gemüse  
180g / 28.00 / 300g / 33.00

Suure Mocke  
hausgebeizter, gespickter Rindsbraten  
mit Kartoffelstock und Gemüse  
33.00

Geschnetzelte Kalbsleber  
in Butter gebraten, mit Röstli  
36.00

Gebratenes Saiblingfilet an Vermouthsauce  
mit Blattspinat und Risotto  
38.00

Egli-Chnusperli - mit Tataresauce und Salzkartoffeln  
27.00

Rindsfilet-Ragout Stroganoff  
mit Tagliatelle  
40.00

Wildbeilagenteller  
reichhaltig garniert, auf Wunsch mit Wildrahmsauce  
28.00

Steinpilzravioli  
mit brauner Salbeibutter, Parmesan  
und gebratenen Pilzen  
27.00

Tells Höhle Jasse

# Steakhouse

- mit drei hausgemachten Saucen
- eine Beilage inklusive bei jedem Gericht - jede weitere Beilage 5.00

## Beilagen

Baked Potato mit Sourecream, Pommes frites, Risotto,  
Tagesgemüse, Grillgemüse, Spinatgratin, Spätzli

## Rindsfilet

200g/50.00    300g/63.00    400g/74.00

## Schweinscarresteak

200g/28.00    300g/37.00    400g/46.00

## Gemüse Spiess

200g/22.00    300g/29.00

Tells Höhle Jasse



## Die Garstufen

Französisch	Englisch	Deutsch	
bleu	rare	stark blutig	Das Fleisch wird kräftig angebraten, Kern-Temperatur ca. 40C und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.
saignant	medium rare	blutig	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten. Kerntemperatur ca.50C. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.
a point	medium	rosa	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze «auf den Punkt» gegart. Kerntemperatur ca. 60C und ist von innen nach aussen gleichmässig rosa gefärbt wie auch die Farbe des Fleischsaftes.
bien cuit	well done	gut durch	Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten. Kerntemperatur ca. 75C. Der austretende Fleischsaft ist klar.

Fleischdeklaration:

Kalbfleisch, Rindfleisch, Pouletfleisch und Schweinefleisch = CH

Fisch = CH / EU

Hirsch = CH / NZ Gams, Wildschwein und Reh = CH / EU

Preise in Schweizerfranken inklusive MwSt.



Auch unsere zubereiteten Speisen können allergieauslösende Stoffe enthalten. Falls Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, zögern Sie nicht, uns und unsere Mitarbeiter nach Alternativen zu fragen.

**.....änderungen jederzeit vorbehalten...**