



Öffnungszeiten :

Montag- Dienstag, Donnerstag:

09.00 bis 22.00 Uhr

Warme Küche : 11.30 bis 14.00 / 17.30 bis 21.00 Uhr

Freitag und Samstag :

09.00 bis 23.00 Uhr

Warme Küche : 11.30 bis 14.00 Uhr / 17.30 bis 21.00

Sonntag :

10.00 bis 21.00 Uhr

Warme Küche : 11.30 bis 20.00 Uhr durchgehend

Mittwoch Ruhetag

**Herzlich willkommen
im Gasthof Enge**

Wildspezialitäten



*Herkunft Wildfleisch: Wildfang Europa (Tschechien, Slowenien)
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.*

Vorspeisen

Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei	11.50
Regionaler Nüsslisalat «Classic» <i>mit gehacktem Ei, Speck und Croutons</i>	13.50
«Jägersalat» herbstlicher Blattsalat <i>mit luftgetrocknetem Hirschrohschinken, Walnüsse und Dörraprikosen an Balsamico-Walnussöldressing</i>	18.50
Kürbissuppe <i>mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmtupfer</i>	10.50

Hauptgerichte

Zarte Rehschnitzel <i>an Pfifferling-Rahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel</i>	38.50 / 42.50
Gebratene Rehstreifen <i>an Cognacrahmsauce mit Datteln, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel</i>	35.50 / 39.50
Rehrücken-Medaillons <i>rosa gebraten, an Wildrahmsauce mit gebratenen Pfifferlingen, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl Prelselbeerapfel und Spätzli</i>	49.50
Hirschbratwurst an Wildrahmsauce, <i>serviert mit Rösti und Rotkraut</i>	27.50
Klassischer Rehpfeffer Jägerart <i>mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Prelselbeerapfel und Spätzli</i>	29.50 / 34.50
Rosa gebratener Rehrücken, ab 2 Personen <i>serviert in 2 Services Wildrahmsauce mit gebratenen Pfifferlingen, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Trauben und Spätzli</i>	pro Person 56.50

Vegetarische Gerichte

Feines Kürbisrisotto <i>mit gebratenen Pfifferlingen und Steirischem Kernöl</i>	26.50
Herbstlicher Teller „Jägerpech“ <i>hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Herbst-Früchte und vegetarische Pilzrahmsauce</i>	28.50

Weinempfehlungen

Rotweine

„Director's Cut“

Alexander Valley, Sonoma
Francis Ford Coppola Winery, Geyserville
Traubensorte: Cabernet Sauvignon

1 dl 8.50 / 7,5 dl 59.50

L'Esprit de Pennautier

Grand Vin du Château de Pennautier, Cabardès AC, Frankreich
Comte Nicolas de Lorgeril, propr.
Traubensorten: Syrah, Merlot

Flasche 7.5 dl 65.50

*Herkunft Wildfleisch: Wildfang Europa (Tschechien, Slowenien)
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.*