Weinempfehlung zum Wild von GREGOR KUONEN Salgesch VS

Sélection GREGOR KUONEN

GRANDS VINS DE LA FAMILLE AOC VS

ausgewogen elegant süffig

Weinkörper: Mittelgewichtig
Weinbezeichnung: Trocken

WEINBESCHRIEB

2004 feierte Gründervater Gregor Kuonen seinen 85. Geburtstag. Zu seinen Ehren und für sein unermüdliches Engagement für das Familienunternehmen ist die Sélection GREGOR KUONEN kreiert worden. Eine Assemblage, die von Gregor Kuonen mitentwickelt worden ist; deren Weinzusammensetzung letztlich aber sein Geheimnis bleiben wird. Entstanden ist eine verführerische Assemblage von komplexer Struktur und erstaunlich intensiver Aromatik, die die Persönlichkeit von Gregor perfekt widerspiegelt.

75cl 43 Fr.
150cl 84 Fr.

HUMAGNE ROUGE Cuvée prestige

GRANDS VINS TRADITIONNELS AOC VS

wild robust gehaltvoll komplex

Weinkörper: Mittelgewichtig
Weinbezeichnung: Halbtrocken

WEINBESCHRIEB

Der Ursprung des HUMAGNE ROUGE wird im Aostatal vermutet, jedoch ist er heute hauptsächlich im Wallis anzutreffen. Dieser Wein bezaubert durch seine wilde, robuste und gleichzeitig doch noble und elegante Art. Nach einem lebhaften und doch geschmeidigen Ansatz folgt ein fruchtiger und gehaltvoller Abgang mit viel Temperament.

50cl 28 Fr.

Wildkarte

Suppen und Vorspeisen

	gross
Kürbiscremesuppe	Fr.9.80/15.00
Salat Waldorf	Fr. 8.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotwürfel	Fr.14.50
Rehterrine, Hirschpastete mit Preiselbeeren dazu Zwiebel Konfitüre und Salat Waldorf	Fr.16.50
Wildvorspeiseplatte «Intschner Wald»	Fr.19.50

Hauptgänge

Gämspfeffer aus «Ürner Jagd» Fr.39.00
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni und Preiselbeerapfel

Rehschnitzel an Steinpilzrahmsauce Fr.37.50
Mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni und Preiselbeerapfel

Hirschfilet an Preiselbeersauce Fr.39.00
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni und Preiselbeerapfel

«Wildererpfanne» Fr.38.00
Hirsch und Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce
mit Trauben und Steinpilzen, Spätzli und Preiselbeerapfel

Urner Jägerteller Fr.39.50
Rehschnitzel und Hirschfilet an Steinpilzrahmsauce
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni und Preiselbeerapfel

Rehrücken-Entrecôte an Calvados Sauce Fr.44.50
Mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni und Preiselbeerapfel

Hirschhaxen nach «Art des Chefs» Fr.35.00
Kartoffelstock, Rotkraut und glasierten Maroni

Vegetarischer Herbstteller Fr.28.50
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni
Preiselbeerapfel und Birnen dazu Steinpilzsauce

Hirschfilet und Rehschnitzel werden rosa gebraten. Bitte teilen Sie es unserem Servicepersonal mit wenn sie es durchgebraten möchten.

Suppen und Vorspeisen

	gross
Kürbiscremesuppe	Fr.9.80/15.00
Gemischter Saisonsalat	Fr.10.50
Grüner Blattsalat	Fr.9.50
Schäflisalat	Fr.11.50
Beefsteak-Tartar mit Toast mild /scharf	Fr.19.50/32.00

Kalte Spezialitäten

Urner Teller	Fr.24.00
Urner Alpkäse mit Rohschinken	Fr.23.00
Portion Urner Alpkäse	Fr.15.00
Salatteller mit Melonen	Fr.21.00
Thonsalat garniert	Fr.20.50

Urner Zabig-Platte (ab 2 Personen)	Preis pro Person	Fr.25.00

Herbstsalatschüssel Fr.33.00
Mit Herbstlichen Salat und Fleisch Spezialitäten

Hausspezialitäten

½ Poulet mit Spezialsauce Fr.23.50

Pouletbrustfilet an Spezialsauce Fr.26.50
Pommes frites Rosenkohl, Rotkraut glasierten Maroni

Hauptgänge

Panierte Schnitzel Fr.29.50
Pommes frites Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni

Schweinsrahmschnitzel Fr.29.50
Spätzli

kleiner

Schweins Cordon bleu Fr.33.50 /28.50
Urner Alpkäse und Bauernschinken gefüllt, Pommes frites

Kalbs Cordon bleu mit Kräuterpanade Fr.41.00
Urner Dirrs und Alpkäse mit Pommes frites, Rosenkohl, Rotkraut glasierten Maroni

Kalbsschnitzel an Preiselbeersauce Fr.39.00
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni

Lammrücken Entrecôte an Knoblauchjus Fr.38.50
Röstistick und Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni

Lammwürfel Eintopf Fr.39.00
Steinpilzsauce und Spätzli

Rindsfilet 200 gr. Pfeffersauce Fr.42.00
Pommes frites und Rosenkohl, Rotkraut und glasiert Marroni

Rindsfilet Stroganoff Fr.39.00
Spätzli

SCHÄFLIPFANNE
Rösti, Bauernschinken, Tomaten und Rahmsauce
Überbacken mit Raclettekäse
24 Fr.