

Wild- & Gansbuffet 2026

Suppe

WILDRAHMSUPPE

Hauptgänge

OFENFRISCHE GÄNSEBRUST

dazu reichen wir Klöße, Rotkohl und schwedisches Backobst

ENTENKEULE

mit Rosenkohl und Kroketten

ZARTER REHBRATEN

mit einer gefüllten Williamsbirne, Rahmwirsing und Butterrösti serviert

WILDRAGOUT

dazu reichen wir Spätzle und Apfelmus

PENNE

mit gebratenem Kürbis und Babyspinat in Sahnesoße

zusätzlich servieren wir:
ein buntes Salatbuffet, verschiedenes herbstliches Gemüse und Kartoffelbeilagen

Dessert

VANILLEEISCREME

mit Zimt-Rotwein-Pflaumen

SCHOKOLADENCREME

mit Mandelsplit

„APPLE-CRUMBLE“

mit Vanillesoße