



Liebe Gäste, nun ist es wieder soweit!

Die Wildsaison im Triemli hat begonnen. Lassen Sie sich nun wieder mit erlesenen und phantasievoll zubereiteten Herbst - Spezialitäten verwöhnen.
Zudem möchten wir Sie gerne auf folgendes hinweisen:

Neu beziehen wir unser Wild aus den tiefen Wäldern Mecklenburgs - de. Die Wildmanufaktur Dobbertin ein Unternehmen in Schweizer Händen garantiert uns eine ausschliessliche und natürliche, waidgerechte Bejagung in Ihrer eigenen Nossentiner & Schwinzer Heide.
Keine Hetz & Treibjagten.

Ihr Leitfaden lautet: wenn wir etwas machen, dann machen wir etwas ganz Besonderes.
Mehr Info's über dieses Unternehmen, finden Sie auf unserer Website.
Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit, Ihre Familie Gallmann mit Team

Wussten Sie schon?

Wir haben seit August 2020 gleich **zwei neue** Auszubildende: In der Küche unseren Nicolas und im Service die Gianna. Wir heissen Beide herzlich willkommen.

Der Jägersfrau Vorspeise

HANDGEMACHTE „BRAVO RAVIOLI“ AUS HÖNGG ZH mit saisonaler Füllung. Fragen Sie Ihren Service danach....	18.50 / 36.—
TRIEMLI'S KÜRBISCRÈMESUPPE mit Kernoel & Rahm	12.—
TOMATENCRÈMESUPPE mit Gin und Rahm	12.—
½ PORT. FRISCHE EIERSCHWÄMMLI im Butter mit Zwiebeln & Knoblauch geschwenkt	18.50
HERBSTLICHER NÜSSLISALAT mit warmen Eierschwämmli, Speck & Crôutons garniert	14.— / 17.50
GEBRATENES ENTENLEBER – MÉDAILLON auf in Butter sautierten Apfelscheiben und Grand Marnierjus	18.—

inkl. 7.70% MWST



Des edlen Waidwerks Krönung

JETZT WIEDER FRISCHE EIERSCHWÄMMLI....	35.—
<i>in Butter geschwenkt mit Zwiebeln & Knoblauch, luftiger Kartoffelstock oder Weissweinrisotto, dazu servieren wir ein Herbstgemüse - Plättli</i>	
HIRSCHPFEFFER NACH JÄGER ART	37.50
<i>mit Speckwürfeli, Champignons, Silberzwiebeln, Rotkraut, glasierten Kastanien und separate Butterspätzli</i>	
REHGESCHNETZELTES * HUBERTUS *	39.50
<i>an kräftiger Wildrahmsauce mit Gin, frischen Eierschwämmli und Trauben, hausgemachte Butterspätzli oder luftiger Kartoffelstock</i>	
VEGETARISCHE HERBSTKREATION	32.—
<i>mit Rotkraut, glasierten Kastanien, Apfel und Pfirsich mit Preiselbeeren, Trauben, Rosenkohl, Eierschwämmli und hausgemachten Butterspätzli</i>	
REHSCHNITZEL * MIRZA* 160g	42.50
<i>rosa gebraten, mit Portojus napiert, garniert mit Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Kastanien, Eierschwämmli, Pfirsich und Apfel mit Preiselbeeren hausgemachte Butterspätzli und separate Wildrahmsauce</i>	
* HIRSCH – HIT * En Casserolle 200g	51.—
<i>butterartiges Hirsch – Entrecôte rosa gebraten, im Pfännli serviert auf kräftigem Portojus und grünem Pfeffer, Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Trauben, Rosenkohl und Rotkraut, glasierten Kastanien & separate Pommes Croquettes</i>	
GEFÜLLTES HIRSCHENTRECÔTE * Chef Spezial * 180g	48.—
<i>gefüllt mit Rohschinken, Kastanienpüree, Preiselbeeren und Speckstreifen dazu kleine Wildgemüsegarniture und separate Butterspätzli</i>	
REHRÜCKEN * BADEN BADEN * (Auf Platte) ab 2 Pers. 200g. pro Pers. Je	65.—
<i>Rehrücken rosa gebraten und tranchiert, garniert mit Rotkraut, Rosenkohl & glasierten Kastanien, Apfel und Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren und Trauben, separate Wildrahmsauce und Butterspätzli.</i>	
REHRÜCKEN * DIANA* (AUF TELLER 180g)	53.—
<i>rosa gebraten und tranchiert, serviert auf kräftigem Portojus, Rotkraut & Rosenkohl, mit glasierten Kastanien, Pfirsich und Apfel mit Preiselbeeren, Eierschwämmli hausgemachte Butterspätzli und separate Wildrahmsauce</i>	

inkl. 7.70% MWST