

drei Stuben

VORSPEISEN

CHICKEN OF THE WOODS VELOUTÉ

GFA* 15

Wild gesammelte Schwefelporling-Pilze
und Sauerteig-Croutons

KOPFSALATHERZEN

VA*/GF 19

Schnittlauchvinaigrette, Liebstöckelcreme,
rohe Champignons, Wachteleier
und gesalzener Ricotta

HEISS GERÄUCHERTER

ALPEN-FLAMMLACHS

GF 24

Bergpfeffer, Fenchel-Apfel-Salat und Meerrettich

REHTERRINE

GFA* 29

Wildreh aus dem Zürcher Oberland,
rote Zwiebelmarmelade und gegrillter Sauerteigtoast

HIRSCH-CARPACCIO

GF 29

Eingemachter Radicchio, Rande, Nussbutter
und Estragon

drei Stuben

HAUPTGÄNGE

WILD OHNE WILD

VA*/GFA 38

Geschmorte Pilze im 30-Stunden-Gemüsejus,
Kräuterspätzli, Perlzwiebeln, pochierte Birne und Rotkraut

CORDON BLEU

VOM KRÄUTERSCHWEIN

49

Appenzellerkäse, geräucherter Schinken,
Trüffelrösti-Fritten, Wildkräutersalat
und Preiselbeer Chutney

ZÜRI-WILDBRATWURST

GF 39

Trüffelrösti-Fritten, karamellisierte Zwiebelsauce
und Speck-Champagner-Kraut

HIRSCHPFEFFER

47

Kräuterspätzli, Rotkraut und karamellisierte Maroni

REH-GESCHNETZELTES

54

Wildreh aus dem Zürcher Oberland,
Pilz-Cognac-Rahmsauce, Kräuterspätzli, Rotkraut
und Preiselbeer-Chutney

REHRÜCKEN FÜR ZWEI

pp 69

Wildreh aus dem Zürcher Oberland, ohne Knochen.
Kräuterspätzli, karamellisierte Maroni,
Sauerkraut-Speckrolle, pochierte Birne
und Wildjus