

SPEKTAKEL



ZUM SCHLACHTHOF

SEIT 1907 • RESTAURANT • BAR • GARTEN



WILD & WILD

21. OKT. - 08. NOV.

Wild & Wild im Restaurant Zum Schlachthof

Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie hier sind – auch unsere Wild Karte widmet sich dem Thema **marktfrische Küche**. Kredenz werden die verschiedenen Gerichte vom Schweizer Spitzenkoch Moritz Stiefel, der uns in der Küche mit Rat, Tat und seinen Kochkünsten unterstützt.

Wir versuchen, den Foodwaste möglichst klein zu halten. Unsere Portionen sind fair bemessen – und falls der Hunger doch grösser ist: wir schöpfen gerne nach (oft sogar kostenlos). Zudem kann das Angebot tagesweise variieren – denn "es hätt – solange s'hätt!". So verhindern wir grosse Lagerbestände und eine täglich wiederkehrende "Gemüse-Crème-Suppe"!

Deklaration

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie doch bitte unsere Servicefach-Mitarbeitende. Die Fleisch-, Fisch- & Brot-Deklaration ist auf unserem Deklarations-Blatt im Eingangsbereich definiert.

Alle unsere Preise sind in CHF (Schweizer Franken) und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer von 8,1%.



**En Guete & lieben Dank für
die Weiterempfehlung an Ihre Freunde!**

+41 44 493 99 44 • info@ZumSchlachthof.ch

*Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.
Für Informationen zu Allergenen steht
unser Personal gerne zur Verfügung.*

www.ZumSchlachthof.ch

WILDE VORSPEISEN

Geröstete Kürbissuppe 12.50

.. mit Amaretto-Crunch & Kürbiskernen

Wild-Terrine 23. -

.. mit Feigen-Konfitüre und Toast

Gebratene Steinpilze mit Wildschwein-Lardo 26.50

.. mit Kräuter-Öl an rauchiger Tomatensauce

WILD SPEZIALITÄTEN

Rehpfeffer 26.50

.. mit seiner Garnitur & unseren Wildbeilagen

Duo vom Hirsch 34. -

.. das Zweierlei mit Entrecôte und geschmorte Schulter & unseren Wildbeilagen

Rehgeschnetzeltes 34. -

.. mit Pilzen, Apfel und Preiselbeeren & unseren Wildbeilagen

Wildschwein Cordon Bleu 28.50

.. gefüllt mit Copa und Freiburger Vacherin & unseren Wildbeilagen

BEILAGEN INKLUSIVE

.. unsere Wildspezialitäten servieren wir mit Orangen Rotkraut, Marroni, karamellisierte Apfelschnitze & Rosenkohl-Blätter

Eine vegetarische Version mit gebratenen Steinpilzen 26. 50

.. fein ausgarniert mit unseren Beilagen & mit einem vegetarischen Wild-Jus

DESSERTS

Vermicelle 2.0 12. 50

.. frech interpretiert von Moritz Stiefel

Portweinbirne mit Schokomousse 13. 50

.. mit Mandel-Crumbles ausgarniert

