

Zeit für Wildgenüsse...



traditionell & anders.
lokal & heimisch.

UNSERE KÜCHE

ist sehr bedacht, heimische Produkte, sowie täglich frische Zutaten aus der Region zu verwenden um Ihren Gaumen kulinarisch zu verwöhnen.

Hirschfleisch stammt hauptsächlich aus dem Sarganserland und Rheintal.

Reh stammt vorwiegend aus dem EU Raum. Das Brot backen wir selber. Eier für die feinen Spätzli werden von der Familie Kurath aus Flums angeliefert. Herbstgemüse beziehen wir vorwiegend vom Lindenhof Mels.

Bitte informieren Sie uns, wenn Sie an Allergien oder Nahrungsunverträglichkeiten leiden. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter und Ihre Gastgeber gerne.

APEROS & DRINKS

APEROL SPRITZ	10.50
PLATZHIRSCH Jägermeister Tonic	9.00
PROSECCO Holunderblütensirup	9.80
PORTO TONIC	9.50
LILLET BERRY	9.00
ZERO'SI Sparkling dry rosé ohne Alkohol	9.80
CRODINO SANBITTER ohne Alkohol	5.00

AUS DEM SUPPENTOPF | SALATE | VORSPEISEN

Pilzsuppe Rahmhaube Schnittlauch Mushroom cream soup potage de champignons à la crème	11.00
Suppentrio 3 soups oft the day trois potage selon jour	15.00
Bunter Blattsalat- Leaf salad salade verte	10.00
Gemischter Salat Mixed salad salade melée	12.00
Kleiner Tagessalat Salad of the day salade du jour	8.00
Hirschcarpaccio Venison Carpaccio carpaccio de cerf	19.00 30.00
Gratinierter Ziegenfrischkäse Kräuterkruste Feigen Olivenöl Honig Nüsse Goat cheese au gratin figs nuts honey fromage de chèvre au gratin herbes figues noix miel	17.00 28.00
Herbstsalat Speck Pilze Croûtons Leaf salad bacon mushrooms croûtons salde vert lard champignons croûtons	19.00 30.00

WILD

Rehschnitzel | Wildrahmsauce | Spätzli | Herbstgemüse | Maroni | Pilze | Früchte
Escalope of venison | escalope de chevreuil | spätzle | vegetables | chestnuts

spätzle | légumes | marrons | sauce grand veneur | champignons | fruits 48.00

Hirschgeschnetzeltes | Wildrahmsauce | Herbstgemüse | Maroni | Pilze | Spätzli
Früchte 42.00

Sliced deer | spätzle | vegetables | chestnuts | emincée de cerf à la crème | spätzle | légumes | marrons
champignons | fruits

Vegetarischer Herbststeller 29.00

Spätzli | Herbstgemüse | Pilze | Früchte

Auf Wunsch gerne auch mit Wildrahmsauce

Spätzle | vegetables | mushrooms | spätzle | légumes | châtaines | champignons

„Jägerschmaus“ Bunte Palette Wildfleisch nach Jagd und Angebot

Auf der Platte serviert Ab 2 Personen 56.00 pP

Spätzli | Herbstgemüse | Wildrahmsauce | Früchte | Pilze

Bei diesem Gericht sind KEINE ÄNDERUNGEN möglich

Plate of mixed game | spätzle | vegetables | mushrooms | gibier variée selon jour | spätzle | légumes
champignons



Hirschpfeffer

Spätzli | Rotkraut | Maroni | Fruchtgarnitur

Jugged deer | spätzle | red cabbage | chestnuts | civet de cerf | spätzle | choux rouge et marrons

1 Teller (Ohne Nachservice) 32.00

2 Teller 42.00

AUF ANFRAGE ODER AUF VORBESTELLUNG

AB 2 PERSONEN

Rehrücken 65.00 pP

Davon servieren wir zwei Gänge mit den klassischen Herbstbeilagen

Spätzli | Herbstgemüse | Maroni | Früchte | Pilze | Wildrahmsauce

Sometimes we have saddle of venison | On demande: selle de chevreuil

ODER NICHT SO WILD...

Kalbs Cordon Bleu | Pommes frites | Herbstgemüse 44.00

Veal cordon bleu | vegetables | French fries | cordon bleu de veau | pommes frites | légumes

Kalbsschnitzel | Kräuterbutter | Pommes frites | Herbstgemüse 44.00

Veal escalope | vegetables | escalope de veau | Pommes frites légumes



@gasthausilgevilters freewlan: gast ilge | Pw: 73llge24

Inklusive Mehrwertsteuer | TVA/VAT included