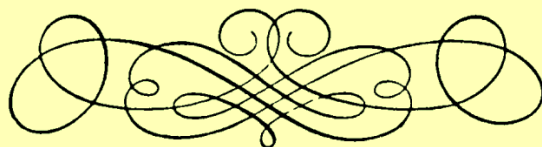
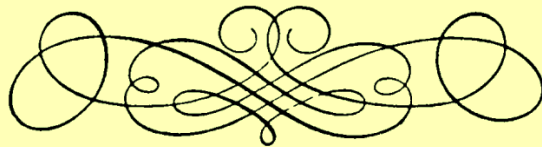




RESTAURANT RATEN

Wilde-Wochen



... mit Aussicht genießen
Alle Preise inkl. 7.7% MWSt
www.restaurant-raten.ch



RESTAURANT RATEN

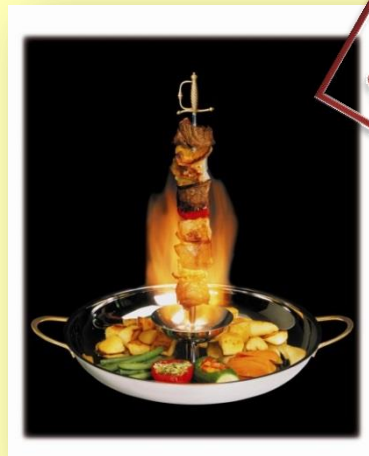
*Wir flambieren
Ihnen unseren Wildspiess direkt am Tisch*

Wildspiess „Weidmann's Heil“

CHF 42.50

Gemischter Fleischspiess mit Reh- und Hirschfleisch am Spiess gebraten und am Tisch flambiert.

Dazu servieren wir saisonale Hagenbuttenrahmsauce, eine herbstliche Gemüse garnitur und hausgemachte Spätzli



Flambi-Spiess
Spezialität
exklusiv im Raten!

Vorspeisen



Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl und Schnittlauch-Rahmhaube

CHF 9.50

Herbstliche Marronicremesuppe

CHF 9.50

„Förstersalat“

Grüner Blattsalat an feiner Preiselbeervinaigrette mit Baumnüssen und hausgemachter Rehterrine

CHF 14.50



Lisel's „Herbstsalat“

an Preiselbeervinaigrette mit sautierten lauwarmen Eierschwämmli, Nüssen, Trauben und Feigenfrüchten

CHF 12.50

Hausgemachte Rehterrine „Halali“

mit Pistazien und herbstlichem Salatbouquet an Preiselbeervinaigrette mit Feigenfrüchten garniert

CHF 17.50



Schüsselsalat (ab 2 Personen)

an Preiselbeervinaigrette, dazu sautierte Specklardon, Eierschwämmli, Trauben, Feigen, Nüssen und herbstliche Rehterrine

CHF 15.50 (p Pers.)



RESTAURANT RATEN

Wild - Spezialitäten

Hausgemachter Hirschpfeffer „Jägerart“
mit Eierspätzli, Jänergarnitur, Rotkraut,
Rosenkohl, glasierte Marroni und Apfel mit Preiselbeeren CHF 32.50

Wildgeschnetztes „Diana“
an Pilzrahmsauce, serviert mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut
Rosenkohl, Marroni, getrockneten Feigen und Preiselbeerapfel CHF 34.50

Rehschnitzel „Ahornblick,“
an feiner Hagenbuttensauce serviert mit Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel CHF 39.50

Hirschfilet „St. Jost,“
an kräftiger süsslicher Amarenenkirschensauce auf Kürbisrisotto,
serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeerapfel CHF 38.50

Wild-Hamburger „Förster-Art“
mit Specklardon an Tartarsauce, Rotkraut mit glasierten Marroni
Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Regiofrites CHF 32.50

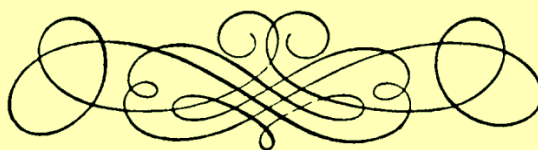
Wildschwein-Entrecôte „Weidmannsheil“
an Gojibeeren-Honigsauce, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni,
Preiselbeerapfel und Kürbisrisotto CHF 34.50

Hirsch-Entrecôte „Biberstein“
an Amarenenkirschensauce, Wildgemüse, Marroni und Preiselbeerapfel
mit Pommes Williams herbstlich garniert CHF 34.50

Fasanenbrust „Rosenloui“
auf Gojibeeren-Honigsauce, Kürbisrisotto mit Rotkraut,
Rosenkohl, glasierte Marroni und Preiselbeerapfel CHF 32.50

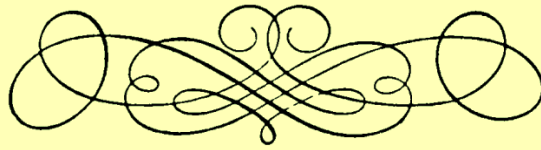


Rehrücken „Jägerstraum“
(Nur auf Vorbestellung ab 4 Personen erhältlich)
Ganzer Rehrücken auf der Platte serviert und am Tisch tranchiert,
reichhaltig und bunt garniert was Wald und Wiesen hergeben CHF 56.00
(pro Person)





RESTAURANT RATEN



Eierschwämmli-Kürbisrisotto (Vegi)

garniert mit Rotkraut, Marroni und Parmesanchips

CHF 24.50



Wilder Gemüseteller (Vegi)

mit herbstlichem Gemüsebouquet, glasierten Marroni, Preiselbeerapfel, Pilzrahmsauce und Spätzli

CHF 30.50



Tagliatelle „Herbstgold“ (Vegi)

an Pilzrahmsauce mit Marroni, Herbstgemüse, sautierten Eierschwämmli, Trauben, Feigen und Nüssen garniert

CHF 28.50



Spätzlipfanne (Vegi)

Ein wildes buntes Durcheinander an Pilzrahmsauce mit frischen hausgemachten Eierspätzli, Apfelstücken, Baumnüssen, Marroni, Datteln, Rosenkohl aber nur halb so wild serviert

CHF 26.50



Hausgemachter „Marroni-Hackbraten“ (Vegi)

auf Kürbisrisotto, schmackhafter Vegi-Hackbraten aus Marroni, Hasel- und Baumnüssen, Brotbröseln und einer Kräuter-Pilzfarcie in der Cakeform gebacken serviert mit Pilzrahmsauce und Herbstgemüse

CHF 28.50

Unsere Vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol



Fleischherkunft:

Hirsch, Reh und Wildschwein aus Deutschland (Bayern) und EU,

Hirschkraut aus EU

Wachteln aus Italien

dazu

frischen jungen Sauserwein

3 dl CHF 10.50

5 dl CHF 16.00



... **Aussicht geniessen**

Alle Preise inkl. 7.7% MWSt

www.restaurant-raten.ch