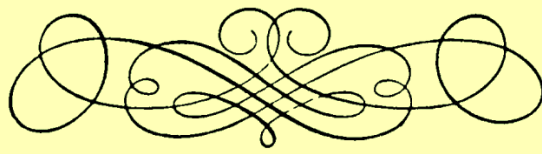




RESTAURANT RATEN

Wilde-Wochen



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



RESTAURANT RATEN

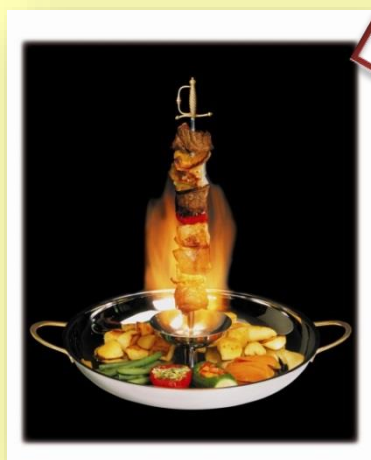
*Wir flambieren
Ihnen unseren Wildspiess direkt am Tisch*

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 Gemüsegarnitur 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 Preiselbeerenvinaigrette mit Baumnüssen und hausgemachter Rehterrine

CHF 14.50



Lisel's „Herbstsalat“

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

CHF 13.50

Hausgemachte Rehterrine „Halali“

mit Pistazien, Kürbischutney und herbstlichem Salatbouquet an Preiselbeervinaigrette mit Feigenfrüchten garniert

CHF 17.50

Schüsselsalat (ab 2 Personen)

an Preiselbeervinaigrette, dazu sautierte Specklardon, Mischpilze, 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 35.50

Rehschnitzel „Ahornblick,“

an feiner Hagenbuttensauce serviert mit Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel

CHF 41.50

Hirschfilet „St. Jost,“

an kräftiger süsslicher Amarenenkirschensauce auf Kürbisrisotto,
serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeerapfel

CHF 38.50

Hausgemachter Wild-Hackbraten „Förster-Art“

mit Specklardon, Eierspätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni
Rosenkohl, Preiselbeerapfel und

CHF 34.50

Wildschwein-Entrecôte „Weidmannsheil“

an Gojibeeren-Honigsauce, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni,
Prelselbeerapfel und Kürbisrisotto

CHF 36.50

Hirsch-Entrecôte „Biberstein“

an Amarenenkirschensauce, Wildgemüse, Marroni und
Prelselbeerapfel mit Pommes Williams herbstlich garniert

CHF 36.50

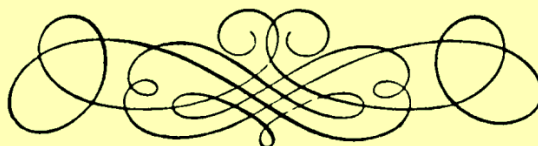


Rehrücken „Jägerstraum“

(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)



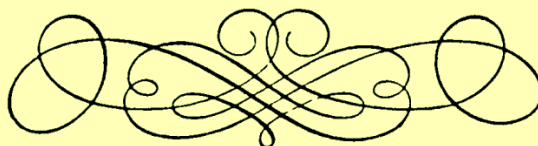
... mit Aussicht geniessen

Alle Preise inkl. 7.7% MWSt

www.restaurant-raten.ch



RESTAURANT RATEN



Schweizer Mischpilz-Kürbisrisotto (Vegi)

garniert mit Rotkraut, Marroni und Parmesanchips

CHF 28.50



Wilder Gemüseteller (Vegi)

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

CHF 30.50



Tagliatelle „Herbstgold“ (Vegi)

an Pilzrahmsauce mit Marroni, Herbstgemüse, sautierten Mischpilzen, 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,
Hirschkopffleisch aus EU**

dazu

frischen jungen Sauserwein

3 dl CHF 10.50

5 dl CHF 16.00



... mit Aussicht geniessen

Alle Preise inkl. 7.7% MWSt

www.restaurant-raten.ch