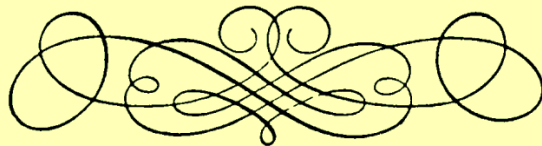
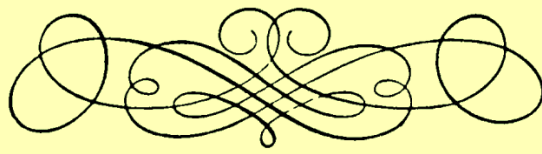




RESTAURANT RATEN

Wilde-Wochen



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



RESTAURANT RATEN

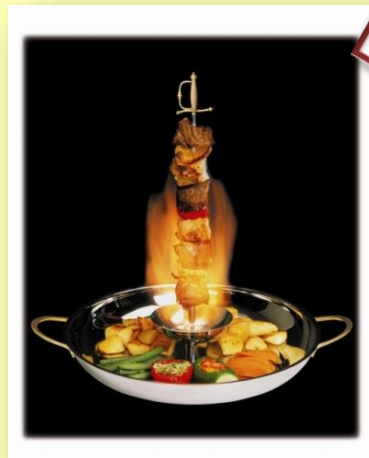
*Wir flambieren
Ihnen unseren Wildspiess direkt am Tisch*

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 10.50



Herbstliche Marronicremesuppe

CHF 10.50

„Förstersalat“

Grüner Blattsalat an feiner CH Brombeerenvinaigrette mit Baumnüssen und hausgemachter Rehterrine

CHF 16.50



Lisel's „Herbstsalat“

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

CHF 13.50

Hausgemachte Rehterrine „Halali“

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

CHF 17.50

Schüsselsalat (ab 2 Personen)

an Brombeerenvinaigrette, 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

Wildgeschnetzelttes „Diana“

an Pilzrahmsauce, serviert mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut
Rosenkohl, Marroni, getrockneten Feigen und Preiselbeerapfel

CHF 35.50

Rehschnitzel „Ahornblick,“

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

CHF 42.50

Hirschfilet „St. Jost,“

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

CHF 40.50

Hausgemachter Wild-Hackbraten „Förster-Art“

Serviert an Pfefferrahmsauce, Rotkraut mit glasierten Marroni
Rosenkohl, Preiselbeerapfel und hausgemachte Spätzli

CHF 34.50

Wildschwein-Entrecôte „Weidmannsheil“

an Birnen-Honigsauce, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni,
Preiselbeerapfel und Kürbisrisotto

CHF 38.50

Hirsch-Entrecôte „Biberstein“

an Dörrzweitschgensauce, Wildgemüse, Marroni und
Preiselbeerapfel mit Pommes Williams herbstlich garniert

CHF 38.50

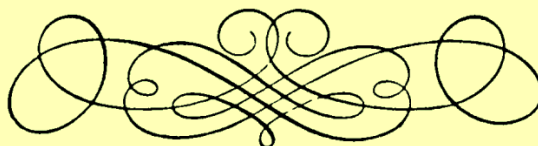


Rehrücken „Jägerstraum“

(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 uns schenken

CHF 56.00
(pro Person)



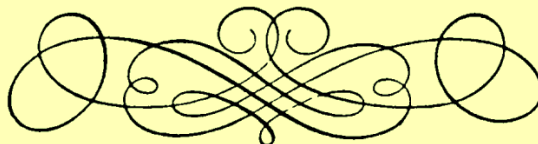
... mit Aussicht geniessen






Alle Preise inkl. 7.7% MWSt

www.restaurant-raten.ch



RESTAURANT RATEN



-  **Schweizer Mischpilz-Kürbisrisotto (Vegi)**
garniert mit Rotkraut, glasierten Marroni und Parmesanchips CHF 28.50
-  **Wilder Gemüseteller (Vegi)**
mit herbstlichem Gemüsebouquet, Rotkraut mit glasierten Marroni,
Preiselbeerapfel, mit Pilzrahmsauce und Pommes Williams 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,
Rosenkohl aber nur halb so wild serviert CHF 26.50
-  **Hausgemachter „Marroni-Hackbraten“ (Vegi)**
schmackhafter Vegi-Hackbraten aus Marroni, Hasel- und Baumnüssen,
Brotbröseln und einer Kräuter-Pilzfarce in der Cakeform gebacken
serviert mit Pilzrahmsauce und Herbstgemüse, Pommes Williams CHF 28.50

Unsere Vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol



Fleischherkunft:

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

**dazu
frischen jungen Sausserwein**

3 dl CHF 10.50

5 dl CHF 16.00



... mit Aussicht geniessen

Alle Preise inkl. 7.7% MWSt

www.restaurant-raten.ch