

WILDKARTE

Kürbissuppe

mit Kürbiskernen und Rahm

10.80

„Saison“

Wildschwein-Entrecôte

38.80

Reh-Medaillons vom Entrecôte

45.80

„Wild-Mixed-Grill“

Hirsch-Entrecôte, Reh-Medaillons und Wildschwein-Entrecôte

Beilage

*Cognac-Wild-Rahmsauce, Rotkraut, glacierte Maroni und Zwetschgen, Pilzen,
Birne mit Preiselbeeren, Trauben, gebratene hausgemachte Spätzle*

47.80

Wildschweinschnitzel paniert

(vom Entrecôte), Pommes frites, Birne mit Preiselbeeren

37.80

„Wildrösti“

mit Hirsch-Entrecôte-Streifen, Pilzen, Wirz, Zwiebel und Trauben

34.80

„Wildhackbraten“

mit Pfeffersauce, Kartoffelstock, Rotkraut, Birne mit Preiselbeeren, Trauben

36.80

„Fleischlos“

Gebratene Spätzle

*Cognac-Wild-Rahmsauce, Rotkraut, glacierte Maroni und Zwetschgen,
Pilzen, Birne mit Preiselbeeren und Trauben*

29.80

„Saisonale Dessert“

Vermicelles mit Merengue und Rahm

10.80

Nesselrode

12.80

*Sauser Rimuss ** Zweistern, (Traubensaft aus Italien), 1,5% Schaffhausen*

2dl 7.00

5dl 16.00

Diese Woche

Hirschgulasch
mit Steinpilzen, Rotkraut, Spätzle
36.80

Gnocchi an Gorgonzola
Sauce
26.80

«Svíčková»
Rindsbraten an Gemüse-Rahmsauce, Semmelknödel
(auf Wunsch mit Spätzle)
36.80

„Unsere Spezialität“

Knusprige gebratene Ente, ¼ oder ½
«Pečená kachna» Tschechische luftige Semmelknödel und Kartoffelknödel,
oder Spätzle Rotkraut und Sauerkraut
(serviert von Do bis Sa, in der Sommersaison und an anderen Tagen nur auf Vorbestellung)
37.80 / 49.80

„Unsere Monatsdesserts“

Lauwarmer Schichtkuchen mit Honig-Crème 9.50

Unsere Weinempfehlung

T41, Garnacha, Carinena, Merlot, Syrah, Cabernet.Sav, Spanien 8.50.- 1dl, 59,00.- 7dl
Zweigelt Unplugged, Zweigelt, Österreich 8,00.- 1dl, 56,00.- 7dl
Palava, Müller Thurgau und Tramin, Tschechische Republik 8.50.- 1dl, 59,00.- 7dl

Besuchen Sie unsere Webseite: www.restaurant-schaepli-winterthur.ch

Restaurant „Schäfli“ Oberer Graben 18/20 8400 Winterthur <tel:052-213 84 13>

Für weitere Auswahl bitte Blatt wenden!