

# SCHARTENFELS

SCHLOSSRESTAURANT

## Wildsaison im Schlossrestaurant

**Kürbiscrèmesuppe**  
mit Curry und Ingwer  
14

**Carpaccio vom Hirsch**  
mit lauwarmem Pilzsalat  
und Parmesanspänen  
29

**«Wilder Vegeteller»**  
mit Spätzli, Rotkraut,  
Marroni und Rosenkohl  
29

**Rehpfeffer**  
serviert mit Spätzli,  
Rotkraut und Marroni  
45

**Geschmorte Hirschkopfbucke**  
mit Steinpilzen, Kürbis-Arancini  
und Federkohl  
48

**Rehrücken (AUT)**  
(ab 2 Personen)  
serviert mit Spätzli, Rotkraut,  
Marroni und Rosenkohl  
69 pro Person

## Weinempfehlung

### Weisswein

**Château de l'Ou blanc**  
Languedoc

Grenache blanc, Grenache Gris,  
Roussanne

In der Nase kommen Aromen  
von Zitrusfrüchten und weissen  
Früchten. Am Gaumen wider-  
spiegeln sich die Aromen, ein  
toller Weisswein mit einer  
schönen Kraft.

7.50 pro dl

### Rotwein

**Chêne du Prince**  
Languedoc

Malbec

In der Nase ist er sehr intensiv,  
explosiv und komplex.  
Wunderbare Noten von reifen,  
schwarzen Früchten. Dieser  
tolle Wein würde jedem  
Prinzen zur Ehre gereichen.

9.00 pro dl

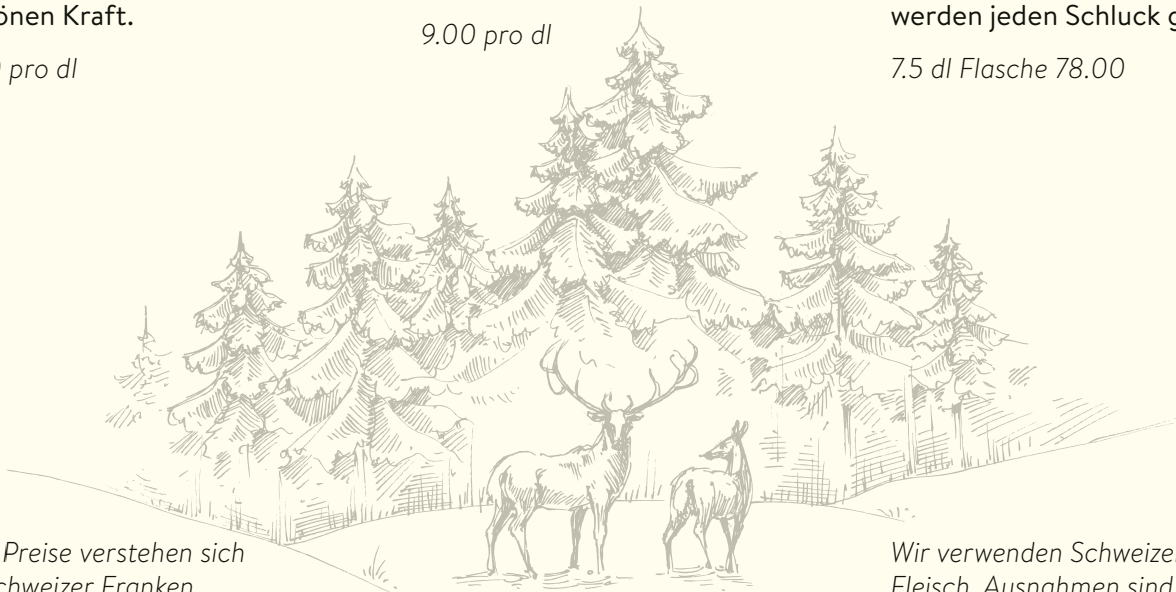
### Rotwein

**Lou Prince 2016**  
Languedoc

Malbec

Wohl einer der schönsten Malbec  
aus Europa. Eine unglaubliche  
Vielfalt an Aromen hat die Familie  
Jouves wunderbar zu einer absolu-  
ten Trouville vereint. Winzer-  
kunst auf hohem Niveau, Sie  
werden jeden Schluck geniessen.

7.5 dl Flasche 78.00



Alle Preise verstehen sich  
in Schweizer Franken  
inkl. 7.7% MwSt.

Wir verwenden Schweizer  
Fleisch, Ausnahmen sind auf der  
Karte gekennzeichnet.  
Bei Allergien oder Unverträglich-  
lichkeiten sprechen Sie uns an,  
wir beraten Sie gerne.