

Wildspezialitäten

Herbstliches Salatbouquet mit Hirschtrockenfleischstreifen			Fr. 13.80
Gebratene Kartoffelgnocchi mit Pilzen und Wildfleischstreifen			Fr. 16.80
Rehpfeffer Jäger Art	Portion	150g	Fr. 30.80
serviert mit hausgemachten Spätzli und der „Höfli-Wildgarnitur“	kleine Portion	120g	Fr. 24.80
Rehschnitzel mit Steinpilzen	Portion	150g	Fr. 36.80
serviert mit hausgemachten Spätzli und der „Höfli-Wildgarnitur“	kleine Portion	120g	Fr. 30.80
Wildgeschnetzeltes mit frischen Pilzen	Portion	150g	Fr. 27.80
serviert mit Rösti	kleine Portion	120g	Fr. 21.80
Wildschweinfiletmedaillons mit Kräuterrahmsauce	Portion	160g	Fr. 30.80
serviert mit hausgemachten Spätzli und der „Höfli-Wildgarnitur“	kleine Portion	120g	Fr. 24.80
Geschmorte Hirschhaxe auf Sauerkraut	Portion	280g	Fr. 29.80
serviert mit Kräuterkartoffeln	kleine Portion	140g	Fr. 23.80
Hirschentrecôte mit Kürbiskernkruste	Portion	150g	Fr. 37.80
serviert mit Spätzli und der „Höfli-Wildgarnitur“	kleine Portion	120g	Fr. 31.80

Die „Höfli-Wildgarnitur“ besteht aus Rosenkohl,
Apfel „Mirza“, Rotkraut und Maroni.

MARTINSHOF



HOTEL RESTAURANT
ZUCHWIL SOLOTHURN

Unsere Weinempfehlung



Macho Man Monastrell Jumilla DO

2017
Casa Rojo
5 Monate in französischen Barriques
Monastrell

Granatrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen und intensiver Nase. Am Gaumen seidig, mit runden Tanninen

1 dl CHF 6.50
7 dl CHF 45.00



Enemigo Mío Jumilla DOP

2017
Casa Rojo, Jumilla
Kurze Zeit in französischen Barriques
Garnacha

Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase fruchtig und floral, Aromen von Rosenblüten. Sanft und elegant, mit grosser Komplexität. Aromen von roten Früchten und balsamische Noten von der Sierra de la Pila. Erinnert an geröstetes Karamell und alkoholgefüllte Schokolade. Im Gaumen frisch, lecker, reiner Traubensaft mit mediterranem Einfluss.

1 dl CHF 5.70
7 dl CHF 39.80

Selezione Fellini Il Governo Nobile

2017/2018
Governo all'uso Toscano
Rosso Toscano IGT
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

*intensiv, aromareich, Konfitüre, rote Beerenfrüchte, Erdbeere, Pflaume, reife Kirsche
weicher Antrunk, dicht, elegante Struktur, angenehme Gerbstoffe, Beerenfrüchte, Kirschen
Chianti-Urrezept – ein Teil der Trauben wird angetrocknet - der Urvater des Amarone*

1 dl CHF 5.80
7 dl CHF 40.50

