

# UNSER MONATSHIT

## IM NOVEMBER

# Gebratene Rehschnitzel

Wildpreiselbeer-Rahmsauce | Spätzli | Rotkraut  
Rosenkohl | Glacierte Maronen | Rotweibirne  
Brotcroutons | Speck | Champignons | Petersilie

CHF 32.00.-

Inklusive Tagessuppe oder Salat

### **REH: Klein, zart und mild**

Reh hat viele Fans und das nicht nur wegen des Geschmacks. Rehfleisch weist zwar ein unverkennbares Wildaroma auf, ist jedoch nicht so kräftig wie Hirsch.

Ausserdem überzeugen die Inhaltsstoffe und Nährwerte: Rehfleisch enthält erfreulich wenig Fett und dafür viele Proteine, zudem mehrere B- Vitamine und Eisen.

Auch die Tatsache, dass Wildfleisch nicht aus Massentierhaltung stammt, ist für viele Fleischliebhaber ein grosser Pluspunkt und erhöht den Genuss deutlich.

### **Die Wildsaison**

Die Schweizer lieben Wild und essen jedes Jahr, vor allem im Herbst, gern deftige Gerichte mit Reh, Hirsch, Wildschwein und mehr. Jährlich verzehren die Schweizer pro Kopf etwa ein halbes Kilo Wildfleisch. Da die heimischen Jäger diesen hohen Bedarf nicht vollständig decken können, wird auch Reh importiert: beispielsweise aus den Nachbarländern Österreich und Deutschland.