

# Wildspezialitäten

## Spécialités de gibier

## Venison specialities

### Vorspeisen und Suppen

**Eierschwämmlirahmsuppe mit Speckstreifen** CHF 12.00  
*Crème de chanterelles à la julienne de lard*  
Cream of chanterelles soup with bacon stripes

**Rotkrautessenz mit Griessklösschen** CHF 10.50  
*Essence de chou rouge aux quenelles de semoule*  
Essence of red cabbage with semolina dumplings

**Herbstlicher Blattsalat mit Wachtelbrüstchen, Eierschwämmli und Ei** CHF 16.50  
*Salade d'automne au suprême de caille, aux chanterelles, et à l'œuf*  
Autumn salad with quail breast, chanterelles and egg

**Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons** CHF 12.00  
*Salade mâche au lard, œuf et croutons*  
Nüssler salad with bacon, egg and croutons

## Hauptspeisen - Plats principaux - Main courses

**Hausgebeizter Hirschpfeffer mit Silberzwiebeln und Speck** CHF 29.50  
**gebratene Spätzli und geschmortes Rotkraut** ½ Portion 23.50  
*Civet de cerf à la Grand-Mère, spaetzli sauté et chou rouge braisé*  
Venison stew with sautéed spaetzli and braised red cabbage

**Zartes Rehschnitzel mit Preiselbeersauce und Wildgarnitur** CHF 37.00  
**dazu Holunderblüten-Polenta und sautierter Rosenkohl** ½ Portion 29.50  
*Escalope de chevreuil sauté à la sauce aux airelles rouge,*  
*Polenta à la fleur de sureau et choux de Bruxelles*  
 Escalope of deer with cowberry sauce,  
 polenta with elderflower blossom and Brussels sprouts

**Rehgeschnetzeltes in Portwein-Eierschwämmisauce und Wildgarnitur** CHF 30.50  
**dazu hausgemachte Spätzli und Spargelkohl mit Mandeln** ½ Portion 24.50  
*Emincé de chevreuil à la sauce de Porto aux chanterelles*  
*Spaetzli maison et brocolis aux amandes*  
 Sliced deer with Porto wine sauce and chanterelles  
 homemade Spaetzli and broccolis with almonds

**Hirschentrecote mit Kräuterkruste, Trockenpflaumen- Pfeffersauce** CHF 39.00  
**mit Maroni-Kartoffel-Waffeln und Wirzgemüsebällchen** ½ Portion 32.50  
*Entrecôte de cerf à la sauce de prunes séchés et de poivre*  
*Gaufrettes de pommes de terre et de marrons et choux de Milan*  
 Sirloin of venison with herb crust, pepper sauce with dried plums  
 chesnut-potato waffles and Savoy cabbage


**Wildschweinfiletmedaillons im Speckmantel mit Eierschwämmisauce** CHF 37.00  
**Kartoffel-Marroni-Gratin und Herbstgemüse garnitur** ½ Portion 29.50  
*Médaillons de filet de sanglier en lard à la sauce aux chanterelles*  
*Gratin de marrons et de pommes de terre légumes d'automne*  
 Medallions of wild boar filet with bacon and chanterelles sauce  
 chestnuts-potato gratin and autumn vegetable garnish

**ab 2 Personen / à partir de 2 personnes / for two persons**

**Rosa gebratener Rehrücken mit Wildrahmsauce** pro Person CHF 49.00  
*Selle de chevreuil rôti à la sauce crème de gibier*  
 Roast of deer saddle with a venison cream sauce

  
 Rotkraut mit glasierten Maroni,  
 Rosenkohl  
 und Preiselbeer Apfel

  
 Chou rouge aux marron glacées,  
 choux de Bruxelles, pommes aux  
 airelles rouges

  
 red cabbage with chestnuts,  
 Brussels sprouts and poached  
 apple with mountain cranberries

**wahlweise**

**Choix de garnitures :**

**to your choice:**

Kurz gebratene Spätzli  
 Kartoffel-Maroni-Gratin  
 oder Waffeln

Spätzli sautées, gaufrettes ou  
 gratin de pommes de terre et de  
 marrons,

Sautéed Spaetzli or  
 Potato-chest nuts gratin or  
 waffles

