

Wildspezialitäten

Spécialités de gibier

Venison specialities

Vorspeisen - Premiers - Starter

| | | |
|--|-----|-------|
| Herbstliche Wildterrine mit Sauce Cumberland und Salatbukett <i>Terrine de gibier à la sauce Cumberland et bouquet de salade</i> Terrine of venison with Cumberland sauce and salad garnish | CHF | 18.50 |
| Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons <i>Salade de mâche au lard, à l'œuf et aux croutons</i> Field salad with bacon, egg and croutons | CHF | 13.50 |
| Apfel-Maroni-Rahmsuppe mit Preiselbeerschaum <i>Crème de pommes et de marrons à la mousse aux airelles rouges</i> Cream of apple-chestnut soup with cranberries mousse | CHF | 11.50 |
| Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernöl und Kernen <i>Crème de potiron à l'huile et aux grains</i> Cream of pumpkin soup with its oil and kernels | CHF | 11.50 |

Hauptspeisen - Plats principaux - Main cours

| | | |
|---|------------------|----------------|
| Kürbis-Tortelli mit rosa Pfefferrahmsauce und Gemüsebukett <i>Tortelli aux potirons à la sauce au poivre rose, bouquet de légumes</i> Tortelli with pumpkin and pink pepper sauce, bouquet of vegetable | CHF | 25.50 |
| Schupfnudel-Pfanne mit Waldpilzen, gebratenen Rehstreifen und Gemüse <i>Poêle de nouilles de pommes de terre aux champignons de forêt, goudons de chevreuil et des légumes</i> Potato-noodle pan with mushrooms, venison stripes and vegetable | CHF | 27.50 |
| Hausgebeizter Hirschpfeffer mit Spätzli und Rotkraut <i>Civet de cerf maison, Spaetzli sauté et chou rouge braisé</i> Venison stew with sautéed spaetzli and braised red cabbage | CHF ½ Portion | 29.50 24.50 |

Kurz gebratenes Rehschnitzel mit Preiselbeersauce CHF 37.00
dazu sautierte Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel ½ Portion 29.50
Escalope de chevreuil sauté à la sauce aux airelles rouges,
Spaetzli sautées and choux de Bruxelles et pommes
 Escalope of deer with cowberry sauce,
 sautéed "spaetzli", brussels sprouts and apple with cowberries

Wilderer Spiess mit Hirsch-, Reh-, Frischlings-Medaillons und Speck CHF 40.50
goldgelb gebratene Spätzli, Rotkraut und Preiselbeer-Apfel
Brochette du braconnier avec les médaillons de cerf, de chevreuil,
de marcassin et du lard, avec des spaetzli et du chou rouge braisé
 Poachers skewer with medallions of venison, deer, wild boar and bacon
 homemade Spaetzli and braised red cabbage,

Hirsch Entrecôte mit Kräuterkruste, Trockenpflaumen- Pfeffersauce CHF 39.00
dazu Maroni-Kartoffel-Krapfen, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel ½ Portion 32.50
Entrecôte de cerf à la sauce aux prunes séchés et au poivre
Beignets de pommes de terre et de marrons et choux de Bruxelles
 Sirloin of venison with herb crust, pepper sauce with dried plums
 chesnut-potato doughnuts and Brussels sprouts

Geschmorter Gemsschlegel-Braten mit Wildrahmsauce CHF 39.50
dazu Marroni-Kartoffelkrapfen und geschmortes Rotkraut
Rôti de chamois à la sauce crème de gibier
Croquette de pommes de terre et chou crouste à la crème
 Roast of chamois with venison-cream-sauce
 chesnut-potato doughnuts and braised red cabbage



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

Kurz gebratene Spätzli
 Kartoffel-Maroni-Krapfen



Choix de garnitures :

Spätzli sautées ou
 Beignets de pommes de terre
 Et de marron



to your choice:

Sautéed Spaetzli or
 Potato-chest nuts doughnuts

