

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Entrées / starters

Drei Crostini mit sautiertem Kürbis und Wildschweinschinken 19.00

Trois crostini avec potiron sauté et jambon de marcassin
Three crostini with sautéed pumpkin and boar ham

Hirschcarpaccio mit Haselnussöl und Belper Knolle 24.00

Carpaccio de cerf à l'huile de noisette et fromage « Belper Knolle»
Cerf carpaccio with hazelnut oil and cheese «Belper Knolle»

Blätterteigkissen mit Wildgeschnetzeltem und Pilzen an Rahmsauce 22.00

Vol-au-vent à l'émincé de gibier aux champignons à la crème / puff pastry with sliced venison and cream mushrooms

Nüsslisalat 12.00

La doucette / field salad

& gehacktem Ei + 2.00

à l'œuf haché / with minced egg

& Speck + 2.00

au lard / with bacon

& Croûtons + 2.00

aux croûtons / with croutons

& gebratenen Edelpilzen + 4.00

aux champignons sautés / with sautéed mushrooms

Dressing nach Wahl: Italian, French, Balsamico oder Mandel-Orange

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou amande-orange
Salad dressing at your choice: italian, french, balsamico or almond-orange

Suppe

Potage / soup

Kürbiscremesuppe mit Thymianschaum 12.00

Crème de potiron à la mousseline au thym / pumpkin cream soup with thyme foam

Hauptgang vegetarisch

Plat principal végétarien / vegetarian main courses

Vergebliche Jagd 28.00

**Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl und Maroni an Wacholderrahmsauce
dazu pochierter Apfel mit Johannisbeergelee**

Spätzle, chou rouge et chou de Bruxelles, marrons, pomme à la gelée de groseilles
Spaetzle with red cabbage and Brussels sprouts, chestnuts, apple with red currant jelly

Wildspezialitäten

Hauptgänge

1/2

1/1

Plats principaux / main courses

Mit Mandeln paniertes Hirschentrecôte an Hagebuttensauce 36.00 40.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni

Entrecôte de cerf enrobe aux amandes, sauce églantine, servi avec spätzle, choux rouge et marrons

Deer entrecote coated with almonds, rose hip sauce, served with spaetzle, red cabbage and chestnuts

Rehpfeffer mit Pilzen, Silberzwiebeln, Speck und Croûtons 32.00 36.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni

Civet de chevreuil aux champignons, petit oignons blanc, lard et croûtons

servi avec spätzle, choux rouge et marrons

Jugged venison with mushrooms, pearl onions, bacon and croutons, served with spaetzle, red cabbage and chestnuts

Wildgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce 29.00 34.00

serviert mit Kartoffel-Maroni-Püree und Rosenkohl

Émincé de gibier à la sauce crème de cèpes, purée de pommes de terre et marrons, choux de Bruxelles

Sliced venison meat with cepe cream sauce, served with mashed potatoes with chestnuts and Brussels sprouts

Rehentrecôte mit Lebkuchenkruste an „Appenzeller“-Sauce 46.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni

Entrecôte de chevreuil en croûte de pain d'épices, sauce à l'«Appenzeller», spätzle, choux rouge et marrons

Venison entrecote with gingerbread crust on Appenzeller-sauce, served spaetzle, red cabbage and chestnuts

Gebratenes Hasenfilet mit Cranberries und Eierschwämmli 38.00

serviert mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni

Filet de lièvre sauté, aux canneberges et chanterelles, servi avec spätzle, choux de Bruxelles et marrons

Sautéed hare fillet with cranberries and chanterelles, served with spaetzle, Brussels sprouts and chestnuts

Wildes Duo 42.00

Rehentrecôte und Hasenfilet an Wacholderrahmsauce, serviert mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni

Entrecôte de chevreuil et filet de lièvre à la crème de genévrier, servi avec spätzle, choux de Bruxelles et marrons

Venison entrecote and filet of hare on juniper cream sauce, served with spaetzle, Brussels sprouts and chestnuts

Alle Hauptgänge werden mit Kürbis-Preiselbeer-Chutney serviert

Nos plats de viandes sont servis avec chutney de potiron et groseilles

Our main courses with meat are all served with pumpkin-currant-chutney

Ab 2 Personen

À partir de 2 personnes / for 2 persons

Rehrücken am Stück gebraten p.P. 54.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

Selle de chevreuil rôtie entier, servi aux spätzle, choux rouge, choux de Bruxelles et marrons

Entire sautéed saddle of venison, served with spaetzle, red cabbage, brussels sprouts and chestnuts