

# Wildspezialitäten

## Vorspeisen

Entrées / starters

### Hausgemachte Wildterrine mit Birnenpaste und Preiselbeeren 22.00

Terrine de gibier maison avec pâte de poire et airelles rouges  
Homemade game terrine with pear paste and red currants

### Hirschcarpaccio mit Rindentatar und Senfglace 20.00

Carpaccio de cerf avec tartare de betteraves rouges et glace à la moutarde  
Venison carpaccio with beetroot tartar and mustard ice cream

### Crostini Duo – Kürbis und Dörrbohnen – mit herbstlichen Salatbouquet 18.00

Duo de crostini - potiron et haricots secs - avec bouquet de salade d'automne  
Crostini duo - pumpkin and dried beans - with autumnal salad bouquet

### Nüsslisalat 15.00

La doucette / field salad

### & gehacktem Freiland-Ei + 2.50

à l'œuf plein air haché / with minced field-grown egg

### & Speck + 2.50

au lard / with bacon

### & Croûtons + 2.00

aux croûtons / with croutons

### & gebratenen Edelpilzen + 6.00

aux champignons nobles rôtis / with roasted noble mushrooms

### Dressing nach Wahl: Italian, French, Balsamico oder Kartoffel

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou pomme de terre  
Dressing of your choice: italian, french, balsamico or potato

## Suppen

Potages / soups

### Kürbis-Kokosnuss-Cremesuppe mit Amaretti 13.00

Crème de potiron et noix de coco avec amaretti / Pumpkin and coconut cream soup with amaretti

### Steinpilzcremesuppe 14.00

Crème de cèpes / Porcini mushroom cream soup

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Le prix se comprend en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

# Wildspezialitäten

## Hauptgänge

Plats principaux / main courses

1/2

1/1

### Rehpfeffer mit Pilzen, Silberzwiebeln, Speck und Croûtons

33.00

37.00

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

### Rehgeschnetzeltes an Edelpilzrahmsauce

38.00

44.00

serviert mit Spätzli und Rotkraut

Emincé de chevreuil avec sauce à la crème aux champignons nobles, spätzle et choux rouge  
Sliced venison on a creamy mushroom sauce, spaetzle and red cabbage

### Hirschentrecôte an Blutorangensauce

42.00

serviert mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Rosenkohl

Entrecôte de cerf à la sauce à l'orange sanguine, purée de pommes de terre et de céleri, choux de Bruxelles  
Deer entrecôte with blood orange sauce, mashed potatoes and celery, Brussels sprouts

### Gebratenes Hasenfilet mit Maronikruste an Quittenjus

40.00

serviert mit Spätzli und Rosenkohl

Filet de lièvre rôti en croûte de marron, jus de coing, spätzle et choux de Bruxelles  
Roasted filet of hare with marron crust on quince jus, spaetzle and Brussels sprouts

## Ab 2 Personen

À partir de 2 personnes / for 2 persons

### Rehrücken am Stück gebraten

p.P. 56.00

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

### Alle Hauptgänge werden mit Preiselbeeren serviert

Nos plats sont servis avec groseilles / Our main courses are served with red currants

## Hauptgänge vegetarisch

Plat principal végétarien / vegetarian main courses

### Vergebliche Jagd

29.00

Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl und Maroni an Edelpilzrahmsauce, dazu pochierter Apfel

Spätzle, choux rouge et choux de Bruxelles et marrons avec sauce à la crème aux champignons nobles avec pomme pochée et gelée de groseilles

Spaetzle with red cabbage and Brussels sprouts and chestnuts with creamy mushroom sauce served with poached apple with red currant jelly

### Steinpilz-Tortelli an Kürbissauce und geraffelten Maroni

28.00

Tortelli aux cèpes avec sauce à la courge et marrons râpés  
Porcini tortelli with pumpkin sauce and grated chestnuts

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Le prix se comprend en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT