

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Entrées / starters

Reh-Tataki auf Randen-Tatar mit Haselnuss und Apfel 22.00

Tataki de chevreuil sur tartare de betteraves aux noisettes et aux pommes
Venison tataki on beetroot tartare with hazelnut and apple

**Hirschrohschinken-Carpaccio mit Trauben, Feigen und Knoblauchcroûtons
an einer Birnen-Balsamessig-Sauce** 20.00

Carpaccio de jambon cru de cerf avec raisins, figues et croûtons à l'ail
avec une sauce aux poires et au vinaigre balsamique
Deer raw ham carpaccio with grapes, figs and garlic croutons
with a pear balsamic vinegar sauce

**Frischpasta Fazzoletti mit Kürbisfüllung an Steinpilzrahmsauce
und frittierte Salbeiblätter** 20.00

Pâtes fraîches Fazzoletti farcies au potiron avec sauce aux cèpes à la crème
et feuilles de sauge frites
Fresh pasta Fazzoletti with pumpkin filling in porcini mushroom cream sauce
and deep fried sage leaves



Nüsslisalat 15.00

La doucelette / field salad

& gehacktes 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

& gebratene Edelpilze + 6.00

aux champignons nobles rôtis / with roasted noble mushrooms

Dressing nach Wahl: Italian, French oder Balsamico

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

Suppen

Potages / soups

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl 13.00

Crème de potiron à l'huile de pépins de potiron / Cream soup of pumpkin with pumpkin seed oil

Steinpilzcremesuppe 14.00

Crème de cèpes / Porcini mushroom cream soup

Wildspezialitäten

Hauptgänge

Plats principaux / main courses

1/2

1/1

Sautiertes Rehschnitzel mit karamellisierten Birnen auf Wild-Jus 38.00 44.00

serviert mit Spätzli und Rotkraut

Escalopes de chevreuil sautées aux poires caramélisées sur jus de gibier, servi avec spätzli et chou rouge
Sautéed venison escalopes with caramelised pears on game gravy, served with spaetzli and red cabbage

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

Hirschentrecôte mit Mandeln paniert an Orangen-Pfeffer-Sauce 42.00

serviert mit Spätzli und Rotkraut

Entrecôte de cerf panée aux amandes avec sauce à l'orange au poivre, servi avec spätzli et chou rouge
Venison entrecôte coated with almonds on orange-pepper sauce, served with spaetzli and red cabbage

Gebratenes Hasenfilet mit feiner Morchelrahmsauce 40.00

serviert mit Maroni-Tagliatelle und Rosenkohl

Filet de lièvre rôti avec une délicieuse sauce à la crème aux morilles, tagliatelles aux marrons et des choux de Bruxelles
Roasted hare fillet with fine morel cream sauce, chestnut tagliatelle and Brussels sprouts

Ab 2 Personen

À partir de 2 personnes / for 2 persons

Rehrücken am Stück gebraten p.P. 62.00

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

Diese Hauptgänge werden mit Preiselbeeren serviert

Ces plats sont servis avec groseilles / These main courses are served with red currants

Vergebliche Jagd - Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl und Maroni 28.00
an Steinpilzrahmsauce, dazu pochierter Apfel mit Preiselbeeren

Spätzlem, choux rouge et choux de Bruxelles et marrons avec sauce à la crème aux champignons nobles
avec pomme pochée et airelles rouges

Spaetzle with red cabbage and Brussels sprouts and chestnuts with creamy mushroom sauce
served with poached apple with mountain cranberries



Frischpasta Fazzoletti mit Kürbisfüllung an Steinpilzrahmsauce 28.00
und frittierten Salbeiblättern

Pâtes fraîches Fazzoletti farcies à la courge avec sauce aux cèpes à la crème, et feuilles de sauge frites
Fresh pasta Fazzoletti with pumpkin filling in porcini mushroom cream sauce, and deep fried sage leaves

