

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 doucelette / 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		
Wildgeschnetztes 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		
Desserts	1/2	1/1
Desserts / desserts		
Vermicelles mit Rahm	7.50	9.50
Vermicelles à la chantilly / chestnut puree with whipped cream		
Coupe Nesselrode	9.50	12.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Rahm und Meringue Vermicelles à la glace vanille, chantilly et meringue Chestnut puree with vanilla ice cream, whipped cream and meringue		
Birnen Crème brûlée mit Zwetschgensorbet		10.50
Crème brûlée à la poire et sorbet aux quetsches / Burned pear cream with plum sorbet		