

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Entrées / starters

Kürbis-Torteloni an Steinpilzrahmsauce 22.00

Torteloni de potiron à la sauce crème aux cèpes
Pumpkin torteloni with porcino cream sauce

Herbstsalat an Orangendressing mit Wildgeschnetzeltem und Orangenfilets 24.00

Salade d'automne à la sauce orange, émincé de gibier et filets d'orange
Autumn salad on orange dressing, sliced venison and orange fillets

Wildbrettli – Wildschweinschinken, Hirschsalsiz und Pilzbruschetta 22.00

Plat gibier – jambon de marcassin, saucisson de cerf et bruschetta aux champignons
Venison platter – boar ham, deer sausage and mushroom bruschetta

Nüsslisalat 14.00

La doucette / field salad

& gehacktem Freiland-Ei + 2.00

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

& Speck + 2.00

au lard / with bacon

& Croûtons + 2.00

aux croûtons / with croutons

& gebratenen Edelpilzen + 6.00

aux champignons sautés / with sautéed mushrooms

Dressing nach Wahl: Italian, French, Balsamico oder Orange

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

Suppe

Potage / soup

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 13.00

Crème de potiron aux graines de potiron / pumpkin cream soup with pumpkin seeds

Pilzessenz mit Wildklösschen 14.00

Essence de champignons aux quenelles de gibier / mushroom essence with venison dumplings

Hauptgänge

Plats principaux / main courses

Hirschentrecôte auf Zwetschgensauce 40.00

serviert mit Kürbis-Kartoffelstock und Rosenkohl

Entrecôte de cerf à la sauce aux quetsches, purée de pommes de terre et potiron, choux de Bruxelles
Deer entrecote with plum sauce, mashed potatoes with pumpkin, Brussels sprouts

Wildspezialitäten

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

Gebratenes Rentierentrecôte an Sanddornsauce 52.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni

Entrecôte de renne à la sauce de l'argousier, spätzle, choux rouge et marrons
Reindeer entrecote with sea buckthorn sauce, spaetzle, red cabbage and chestnuts

Gebratenes Rehentrecôte im Speckmantel an Rotwein-Wachholdersauce 46.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni

Entrecôte de chevreuil enrobé au lard, sauce au vin rouge et genièvre, spätzle, choux rouge et marrons
Venison entrecote coated with bacon, red wine-juniper sauce, spaetzle, red cabbage and chestnuts

Gebratenes Hasenfilet auf Steinpilzrahmsauce 38.00

serviert mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni

Filet de lièvre sauté à la sauce crème de cèpes, spätzle, choux de Bruxelles et marrons
Sautéed hare fillet with porcino cream sauce, spaetzle, Brussels sprouts and chestnuts

Alle Hauptgänge werden mit hausgemachter Orangen-Kürbismarmelade und Preiselbeeren serviert

Nos plats sont servis avec marmelade de orange et potiron maison et groseilles

Our main courses are served with home-made orange-pumpkin-jam and mountain cranberries

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

Desserts

1/2

1/1

Desserts / desserts

Vermicelles mit Rahm 8.50 10.50

Vermicelles à la chantilly / chestnut puree with whipped cream

Coupe Nesselrode 11.50 13.50

Vermicelles mit Vanilleglace, Rahm und Meringue

Vermicelles à la glace vanille, chantilly et meringue
Chestnut puree with vanilla ice cream, whipped cream and meringue

Birnensorbet auf Lebkuchen mit pochierter Rotweinbirne 12.50

Sorbet poire sur pain d'épices, poire poché au vin rouge

Pear sorbet on gingerbread with poached red wine pear