

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 Randentatar 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

Hauptgänge

Plats principaux / main courses

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

Wildspezialitäten

Hauptgänge	1/2	1/1
Plats principaux / main courses		
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		
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		
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		
Alle Hauptgänge werden mit Preiselbeeren serviert Nos plats sont servis avec groseilles / Our main courses are served with red currants		
Vergebliche Jagd		29.00
Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl und Maroni an Edelpilzrahmsauce dazu pochierter Apfel mit Johannisbeergelee 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 rôtés Porcini tortelli with pumpkin sauce and grated chestnuts		
Desserts	1/2	1/1
Desserts / desserts		
Vermicelles mit Rahm	9.50	11.50
Vermicelles à la chantilly / chestnut puree with whipped cream		
Coupe Nesselrode	12.50	14.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Rahm und Meringue Vermicelles à la glace vanille, chantilly et meringue Chestnut puree with vanilla ice cream, whipped cream and meringue		
Maroni-Brownie mit Blutorangenmousse und Johannisbeergel		14.00
Brownie aux marrons avec mousse à l'orange sanguine et gelée de groseilles Chestnut brownie with blood orange mousse and red currant gel		