

Wild Spezialitäten/ Les spécialité gibier/ Game Specialities

Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto CHF 10.50
Potage à la courge avec Amaretto
Pumkin cream soup with Amaretto

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, Speck und getrockneten Tomaten CHF 14.50
Doucette aux champignons, lardons et tomates séchées
Field salad with mushrooms, bacon and air dried tomatoes

Rehschnitzel mit Wildjus und Gin CHF 41.50
Escalope de chevreuil avec sauce aux airelles
Venison escalope on mountain cherry sauce

Hirsch-Entrecôte mit Holunderbeersauce CHF 41.00
Entrecote de cerf avec sauce au sureau
Deer sirloin steak on an elder sauce

Wildschweinkoteletts an Wildjus mit getrockneten Zwetschgen CHF 38.50
Côtelettes de sanglier avec sauce aux pruneaux séchés
Wild Porc chop on a dried plums sauce

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen/ with all courses/ toutes nos plats

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und glacierte Marroni
Spätzli, crut rouge, marroni
Spätzli, red cabbidge, marroni

Hausgemachte Taglierini an Trüffelrahmsauce CHF 29.50
mit frischen gebratenen Steinpilzen
Tagliarini de la maison et sauce de truffe
Homemade Pasta with truffle sauce and fresh mushrooms

Dessert

Vermicelles mit Kirsch verfeinert und Schlagrahm	CHF 9.00 CHF 12.50
Vermicelles Chantilly/ Vermicelles with whipped cream	
Marinierte Zwetschgen mit Zimtgälce	CHF 13.50
Pruneaux marinés et sa glace à la canelle Marinated plums with cinnamon ice cream	
Apfeltarte mit Vanilleglace und Doppelrahm (15min)	CHF 14.50
Tarte fine aux pommes avec glace à la vanille et crème double (15min) Apple Tart with vanilla ice cream and double cream (15min)	

