

## Wildspezialitäten Spécialités de gibier/ Game specialties

---

### Vorspeisen/ Entrées/ Starters

---

<b>Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto</b> Crème de courge à l'Amaretto Creamy Pumpkin soup with Amaretto-Snaps	CHF	15.50
<b>Hausgemachte Rehterrine mit Blaubeeren auf einem marinierten Kaki-Carpaccio an Orangenvinaigrette</b> Terrine de chevreuil maison aux myrtilles, carpaccio de kaki mariné et vinaigrette à l'orange Homemade venison terrine with blueberries, marinated persimmon carpaccio and orange vinaigrette	CHF	19.50
<b>Trio vom Wildschweinschinken, Burata und frischen Feigen. Dazu Schweizer Honig und Weltmeister-Olivenöl.</b> Trio de jambon de sanglier, burata et figues fraîches. Plus du miel suisse et de l'huile d'olive «championne du monde». Trio of wild boar ham, burata and fresh figs and Swiss honey. Plus world champion olive oil.	CHF	25.00
<b>Nüsslisalat mit sautierten Waldpilzen, Speck und Croûtons</b> Mâche aux champignons des bois sautés au lard et croûtons Fieldsalad with sautéed wild mushrooms, bacon and croutons	CHF	19.50



---

*Hauptgänge/ Plat principaux/ Main courses*

---

**Rehschnitzel an Preiselbeerjus** CHF 48.00  
 Escalopes de chevreuil à la sauce aux airelles  
 Venison escalope on a mountain cranberry sauce

**Wildgeschnetzeltes an Wild-Rahmsauce mit Trauben** CHF 41.00  
 Émincé de cerf à la crème de gibier et raisins  
 Sliced venison in a game cream sauce with grapes

**Hirsch-Entrecôte im Speckmantel auf Portwein-Steinpilz Demi-Glace** CHF 49.00  
 Entrecôte de cerf enrobée de bacon sur demi-glace de cèpes au porto  
 Deer rib steak wrapped in bacon on a port wine - porcini mushroom demi-glace

**Wildschwein-Entrecôte an einer Vanille-Morchelrahmsauce** CHF 45.00  
 Entrecôte de sanglier à la crème de vanille et morilles  
 Wild boar entrecôte with a vanilla morel cream sauce

**Hirschfilet an Marsalajus mit Pinienkernen und Preiselbeeren** CHF 51.90  
 Filet de chevreuil au jus marsala, aux pignons de pin et airelles  
 Venison fillet with Marsala sauce, pine nuts and cranberries

**Zu unseren Hauptgängen servieren wir Ihnen auch unsere hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer-Apfel oder Birne**

Nous vous servons également des Spaetzle faits maison, chou rouge, des marrons glacées et pomme canneberge ou poire

In addition to our meat dishes we serve homemade Spaetzle, candied chestnuts, red cabbage and Cranberry-Apple or pear

**Butterzarter Braten vom Hirsch an Portweinjus, Steinpilzrisotto** CHF 40.00  
 Tendre rôti de cerf au jus de porto, servi avec un risotto aux cèpes  
 Tender roast venison with port wine jus, served with a porcini mushroom risotto

## Herbstdesserts

### Desserts d'automne/ Indian Summer desserts

---

*Der Klassiker aus dem Tessin/*

*Dessert typique tessinois / Signature dessert from Ticino*

---

**Vermicelles mit Kirsch verfeinert und Schlagrahm** CHF 19.80

Vermicelles de châtaignes affinées au kirsch et à la crème fouettée

Chestnuts Vermicelles refined with kirsch and whipped cream

---

*Zürcher Hausdessert/ Dessert maison zurichois / Zurich style dessert*

---

**Rotweinzwetschgen mit Zimtglace** CHF 18.80

Prunes au vin rouge avec glace à la cannelle

Red wine plums with cinnamon ice cream

---

*Berner Spezialität/ Spécialité bernoise/ Specialty from Berne*

---

**Weisses Toblerone-Mousse mit Mandarinen-Salat** CHF 21.50

Mousse de Toblerone blanc et salade de mandarine

White Toblerone mousse with mandarin salad

---

*Weihnachtsessen im Restaurant Le Dézaley/  
Dîner de Noël au Le Dézaley / Christmas dinner at Le Dézaley*

---

Geniessen Sie bei uns die Weihnachtsfeier mit Ihren Mitarbeitern oder der Familie. Beginnen Sie doch noch heute mit der Planung Ihrer Veranstaltung.

Bitte senden Sie uns eine E-Mail mit Ihren Wünschen und Vorstellungen an:  
[restaurant@le-dezaley.ch](mailto:restaurant@le-dezaley.ch)

Nous nous réjouissons de célébrer votre invitation avant Noël avec vos employés ou votre famille avec nous. Commencez à planifier votre événement des aujourd'hui.

Envoyez-nous s'il vous plaît un e-mail avec vos idées à l'adresse :  
[restaurant@le-dezaley.ch](mailto:restaurant@le-dezaley.ch)

Let's enjoy the end-of-year celebration with your company colleagues or your family with us. You might start today to plan your event.

Please send us an e-mail with your ideas to the address:  
[restaurant@le-dezaley.ch](mailto:restaurant@le-dezaley.ch)



please  
JOIN  
US FOR  
Christmas  
PARTY