

Wildspezialitäten

Spécialités de gibier/ Game specialties

Vorspeisen/ Entrées/ Starters

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Vanille CHF 15.50

Crème de courge à l'huile de graines et à la vanille

Creamy Pumpkin soup with seed oil and vanilla

Chicoréesalat an Roquefort-Dressing mit Nüssen, Trauben und Kürbiskernen CHF 19.50

Endive belge avec vinaigrette au roquefort, noix, raisins et graines de courge

Chicory salad with Roquefort dressing, nuts, grapes and pumpkin seeds

Wildschwein-Rohschinken mit geschmorten Feigen und an Chimichurri marinierte Steinpilze CHF 24.50

Jambon cru de sanglier aux figues braisées et cèpes marinés au chimichurri

Wild boar raw ham with braised figs and marinated porcini mushrooms with chimichurri

Nüsslisalat «Wild» mit sautierten Waldpilzen, Speck und Croûtons CHF 19.90

Salade champêtre aux champignons sauvages sautés, bacon et croûtons

Field salad with sautéed wild mushrooms, bacon and croutons

Herbstpasta/ Pâtes d'automne/ Autumn Pasta

Kartoffelgnocchi «al Gorgonzola» mit frischen Feigen und Preiselbeeren CHF 29.00

Gnocchis «al Gorgonzola» aux figues fraîches et airelles rouges

Potato gnocchi «al Gorgonzola» with fresh figs and cranberries

Hauptgänge/ Plat principaux/ Main courses

Rehschnitzel «Mirza» an Wildjus CHF 48.00

Escalope de chevreuil «façon chasseur» au jus de gibier

Venison escalope «hunter-style» with game jus

Hausgemachte Wildhacktäschi an Waldpilz-Rahmsauce CHF 33.00

Boulettes de gibier «maison» avec sauce crémeuse aux champignons sauvages

Homemade game meatballs with wild mushroom cream sauce

**Raffiniertes Wildgulasch «Hirsch & Reh» an Lorbeerjus
mit feinem Wurzelgemüse** CHF 46.50

Goulasch de gibier «Venaison & chevreuil» au jus de laurier
et légumes racines fin

Game goulash «Venison & Roe Deer» with bay leaf jus and fine root vegetables

Halbe Wildente «à l'orange» sanft im Ofen geschmort CHF 42.00

Demi-canard sauvage «à l'orange» braisé doucement au four

Half wild duck gently «à l'orange» braised in the oven

Hirschfilet an Honigjus mit Speckstreifen und frischem Salbei CHF 51.00

Filet de chevreuil au jus de miel, lardon et sauge fraîche du jardin

Venison fillet with honey jus, bacon strips and fresh garden sage

Zarter Braten vom Hirsch an Marsala-Jus mit gebratenen Pilzen CHF 39.00

Rôti de chevreuil tendre au jus de Marsala et champignons frits

Tender roast venison with Marsala jus and fried mushrooms

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

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

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

Diese Beilagen als vegetarischer Hauptgang CHF 26.50

Les accompagnements ci-dessus comme plat principal végétarien

The above side dishes as a vegetarian main course

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

Vermicelle de châtaigne affiné au kirsch et à la crème fouettée

Chestnuts Vermicelles refined with kirsch and whipped cream

Zürcher Hausdessert/ Dessert maison zurichois / Zurich style dessert

Zwetschgenknödel mit Zimtglace und Vanillecrème CHF 18.80

Boulettes de prune avec glace à la cannelle et crème à la vanille

Plum dumplings with cinnamon ice cream and vanilla cream

Waadtländer Spezialität/ Spécialité vaudoise/ Specialty from Vaud

Trüffelbrie mit hausgemachter Confiture und Birnenbrot CHF 22.50

Brie aux truffes et confiture maison et pain aux poires

Truffle Brie and homemade jam and pear bread

*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

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

Envoyez-nous s'il vous plaît un e-mail avec vos idées à l'adresse :
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

