

Wildspezialitäten

Spécialités de gibier/ Game specialties

Vorspeisen/ Entrées/ Starters

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Amaretto CHF 15.50

Crème de courge à l'huile de graines et Amaretto

Pumpkin cream soup with seed oil and Amaretto

**Herbstlicher Erbsensalat an Honig/Senf-Dressing mit
Baumnüssen, Chicorino rosso und Gruyère surchoix-Würfeln** CHF 19.50

Salade de pois printaniers aux saveurs automnales, vinaigrette au miel et
à la moutarde, noix, chicorino rosso et dés de Gruyère surchoix

Autumn pea salad with honey-mustard dressing, walnuts, radicchio and
Gruyère Surchoix cubes



**Bresaola-Carpaccio mit marinierten Steinpilzen, Feigen,
Preiselbeeren und Sprinz-Splittern** CHF 24.50

Carpaccio de bresaola aux cèpes marinés, figues, airelles et copeaux de Sbrinz

Bresaola carpaccio with marinated porcini mushrooms, figs, cranberries
and Sbrinz shavings

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

**Hausgemachte Fazzoletti mit einer Carbonara Füllung und Spritz
an Trüffelrahmsauce** CHF 32.00

Fazzoletti faits maison farcis à la carbonara et au Spritz, crème de truffe

Fazzoletti filled with carbonara and Spritz, truffle cream sauce

Hauptgänge/ Plat principaux/ Main courses



Rehschnitzel «Mirza» klassisch serviert (*) CHF 48.00

Escalope de chevreuil «façon chasseur classique»

Classic venison escalope «hunter-style»

**Hausgemachter Wildhamburger, Brioche-Bun, Raclette-Käse,
Tomaten, Cornichon an Preiselbeer-Mayo / Rösti frites** CHF 31.00

Burger de gibier, pain brioché, fromage, mayonnaise aux airelles/frites de rösti

Game Burger, brioche bun, Raclette cheese, cranberry mayonnaise/rösti fries

**Raffiniertes Wildgulasch «à la mode du chef» (Hirsch & Reh)
mit feinem Wurzelgemüse (*)** CHF 38.50

Ragoût de gibier raffiné «à la mode du chef» et de délicats légumes-racines

Refined game stew «à la mode du chef» with delicate root vegetables



**Cotoletta milanese vom Wildschwein mit Mozzarella-Perlen,
Ruccola und Pilzrisotto** CHF 46.50

Cotoletta milanese de sanglier, mozzarella, roquette et risotto aux champignons

Milanese-style wild boar cutlet, mozzarella, rocket and mushroom risotto

Hirschfilet an raffiniertem Eierschwämmli-Rahmsauce (*) CHF 51.00

Filet de cerf, sauce raffinée à la crème et aux chanterelles

Venison fillet with a refined chanterelle cream sauce

Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte auf Rahm-Wirsing, Wild-Jus (*) CHF 44.00

Entrecôte de cerf rôti rosé, sur chou frisé à la crème, jus de gibier

Pink-roasted venison entrecôte on creamed savoy cabbage, game jus

**(*) Zu unseren Hauptgängen servieren wir Ihnen 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



Mousse au Ovomaltine, Erdbeeren und Joghurtglacé

CHF 19.80

Mousse à l'Ovomaltine avec fraises et glace au yaourt

Ovaltine mousse with strawberries and yogurt ice cream

Waadtländer Spezialität/ Spécialité vaudoise/ Specialty from Vaud

Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé

CHF 16.80

Prunes au vin rouge tièdes, glace à la cannelle

Lukewarm red-wine plums with cinnamon ice cream

*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

