

## Vorspeisen / Entrées

Klein/petit

Hausgemachte Wildterrinen mit Frucht Chutney und Herbstgarnituren <i>Terrine de gibier maison avec chutney aux fruits et garniture automnale</i>	15	19
Maroni- Steinpilzrahmsuppe <i>Velouté de cèpes et châtaignes</i>		13
Feines Kürbissüpli mit Rahmhaube und karamellisierten Kürbiskernen <i>Délicieuse soupe à la courge sous un capuchon de crème et de graines de courge caramélisées</i>		11

## Wein Empfehlung *Suggestion de vin*

Weisswein / vin blanc

### **Veneto Pinot Grigio D.O.C. delle Venezie 2021**

Traubensorte: Pinot Grigio

Dal Bello Italien Veneto

10cl- 7

75cl- 42

Rotwein/ *vin rouge*

### **Piemont Demarie Nebbiolo d`Alba DOC 2018**

Traubensorte: Nebbiolo

Azienda Agricola Demarie Italien Piemont

10cl- 7.8

75cl- 47

### **Ramseier Sauser Alkoholhaltig**

10cl- 2.50



## Hauptgerichte / Plat principal

	Klein/petit	
Hausgemachter Wildschweinpfeffer an kräftiger Rotweinsauce Jäger Art <i>Civet de sanglier maison à la sauce au vin rouge de la manière chasseur</i>	31	35
Hausgemachter Rehpfeffer an kräftiger Rotweinsauce Jäger Art <i>Civet de chevreuil maison à la sauce au vin rouge de la manière chasseur</i>	31	35
Rehrücken nach Art des Hauses an Waldpilzsauce rosa gebraten ab 1 Person (Tellerservice) <i>Selle de chevreuil maison avec sa sauce aux champignons des bois à partir 1 pers. (servi sur assiette)</i>		52
Rehgeschnetzeltes an feiner Cognacrahmsauce <i>Emincé de chevreuil à la sauce à la crème affinée au cognac</i>	40	44
Drei zarte Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce <i>Trois tendres escalopes de chevreuil avec sa sauce gibier affinée à la crème</i>	40	44
Weidmanns Heil- Teller Hirschentrecôte rosa gebraten an Waldpilzsauce Assiette « Weidmanns Heil » Entrecôte de cerf avec sa sauce aux champignons des bois		44
<p>Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Spätzli, Kartoffelstock oder Butternudeln, Rosenkohl, Rotkraut aus der Region und glasierte Kastanien <i>Tous les plats principaux sont accompagnés de spätzli maison ou de purée de pommes de terre ou de nouilles au beurre, de choux de Bruxelles, de chou rouge de la région de marrons glacés</i></p>		
Vegi- Wild- Teller Hausgemachte Spätzli mit Cognacrahmsauce und frischen Pilzen dazu Rosenkohl, Rotkraut aus der Region, glasierte Kastanien und Trauben <i>Assiette de chasse végétarienne spätzli maison avec sauce à la crème affinée au cognac et des champignons frais accompagnés de choux de Bruxelles, de chou rouge de la région et marrons glacés</i>	29	33

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7 % MWST  
Tous les prix s'entendent en CHF avec TVA 7.7% incluse



## Wild-Menü / Menu de chasse

Kürbissüpli mit Rahmhaube und karamellisierten Kürbiskernen  
*Soupe à la courge sous un capuchon de crème et de graines de courge caramélisées*

\*\*\*

Nüsslersalat mit Ei, Speck, gerösteten Brotwürfelchen  
an Hausdressing  
*Salade de doucette avec œuf, lard et croûtons et sauce maison*

\*\*\*

Zartes Rehgeschnetzelttes an feiner Cognacrahmsauce  
dazu servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Spätzli, Rosenkohl,  
Rotkraut aus der Region, glasierte Kastanien  
*Emincé de chevreuil à la sauce à la crème affinée au cognac  
accompagné de spätzli maison, choux de Bruxelles, chou rouge de la région  
et marrons glacés*

\*\*\*

55 pro Person / *par pers.*

Fleischdeklaration: Reh, Hirsch, Wildschwein aus freier Wildbahn Europa.  
*Déclaration de viande: chevreuil, cerf et sanglier proviennent de milieux naturels en Europe.*

Lieber Gast  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie  
unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber

*Chère cliente, cher client,  
Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats  
qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Votre restaurateur*

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7 % MWST  
Tous les prix s'entendent en CHF avec TVA 7.7% incluse