



Wildkarte

VORSPEISEN

	klein	normal
WILDTERRINE, hausgemacht, mit Fruchtchutney und Herbstgarnitur	17	22
KÜRBISSUPPE mit Rahmhaube und karamellisierten Kürbiskernen		11
NÜSSLERSALAT an Himbeerdressing mit sautierten Eierschwämmli		17

HAUPTGERICHTE

WILDSCHWEINPFEFFER, hausgemacht, an kräftiger Rotweinsauce, jägerart	33	37
REHPFEFFER, hausgemacht, an kräftiger Rotweinsauce, jägerart	33	37
REHGESCHNETZELTES an feiner Cognacrahmsauce	42	46
REHSCHNITZEL an feiner Wildrahmsauce	42	46
REHRÜCKEN nach Art des Hauses, rosa gebraten, an Waldpilzsauce		55
WEIDMANNSHEIL-TELLER, Hirschentrecôte, rosa gebraten, an Waldpilzsauce		46

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen Rosenkohl, Rotkraut aus der Region und glasierte Kastanien wahlweise mit unseren hausgemachten Spätzli oder Butternudeln.

HERBST-WILDTELLER, hausgemachte Spätzli mit Cognacrahmsauce und frischen Pilzen, Rosenkohl, Rotkraut aus der Region, glasierte Kastanien, Trauben	31	35
---	----	----

WILDMENÜ

KÜRBISSUPPE mit Rahmhaube und karamellisierten Kürbiskernen
NÜSSLERSALAT an Himbeerdressing mit Eierschwämmli
ZARTES REHGESCHNETZELTES an feiner Cognacrahmsauce mit unseren hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut aus der Region und glasierten Kastanien
CHF 59

WEINEMPFEHLUNG

ROTWEIN	Kronos 2023 <i>Giauque Weinbau, Ligerz</i>	10cl 8.5 75cl 51
	Rioja Vivanco Reserva 2019 <i>Vivanco Bodega, Spanien</i>	10cl 8.7 75cl 52 Magnum 2017 108
SAUSER	Ramseier, alkoholhaltig	10cl 2.6

Carte de chasse

Entrées

	petit	normal
<i>Terrine de gibier maison avec chutney aux fruits et garniture automnale</i>	17	22
<i>Délicieuse soupe à la courge sous un capuchon de crème et de graines de courge caramélisées</i>		11
<i>Salade de doucette avec des chanterelles sautées et dressing à la framboise</i>		17

Plat principal

<i>Civet de sanglier maison à la sauce au vin rouge de la manière chasseur</i>	33	37
<i>Civet de chevreuil maison à la sauce au vin rouge de la manière chasseur</i>	33	37
<i>Emincé de chevreuil à la sauce à la crème affinée au cognac</i>	42	46
<i>Escalopes de chevreuil avec sa sauce gibier affinée à la crème</i>	42	46
<i>Selle de chevreuil maison avec sa sauce aux champignons des bois</i>		55
<i>Entrecôte de cerf «Bonne Chasse» avec sa sauce aux champignons des bois</i>		46

Tous les plats principaux sont accompagnés de choux de Bruxelles, de chou rouge de la région de marrons glacés et à choix de spätzli maison ou de nouilles au beurre.

<i>Assiette de chasse automne, 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>	31	35
--	----	----

Menu de chasse

Soupe à la courge sous un capuchon de crème et de graines de courge caramélisées
Salade de doucette avec des chanterelles sautées et dressing à la framboise
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
 CHF 59

SUGGESTION DE VIN

ROTWEIN	Kronos 2023 <i>Giauque Weinbau, Ligerz</i>	10cl	8.5	75cl	51
	Rioja Vivanco Reserva 2019 <i>Vivanco Bodega, Spanien</i>	10cl	8.7	75cl	52
		Magnum 2017			108
SAUSER	Ramseier, alcoolisé	10cl	2.6		