

Wildspezialitäten / Spécialités de gibier / Game specialities

Vorspeisen und Suppen / Entrées et potages / Starters and soups

- (V) **Herbstliche Blattsalate an Balsamicodressing** 1/2 sFr. 14.--
mit gebratenen Waldpilzen, frischen Feigen, 1/1 sFr. 24.--
Orangensefilets, Kernen und Nüssen
Salade verte d'automne à la sauce au balsamico
avec champignons des bois rôtis, figues fraîches, filets d'orange, pépins et noix
Autumnal leaf salad with balsamico dressing,
fried woodland mushrooms, fresh figs, orange fillets, seeds and nuts
- (V) **Süßkartoffelsuppe mit Curry und Kokos** sFr. 10.--
Soupe de patates douces avec curry et noix de coco
Sweet potato soup with curry and coconut

Vegetarische Gerichte / Plats végétariens / Vegetarian dishes

- (V) **Risotto mit Kürbis, Marroni, Birne, Trauben und Parmesan** sFr. 24.--
Risotto au potiron, marrons, poire, raisins et parmesan
Risotto with pumpkin, chestnuts, pear, grapes and parmesan
- (V) **Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Schupfnudeln, geschmortem
Apfelrotkraut und Rahmwirsing sowie glasierten Marroni, Dörrozweitschen
und Preiselbeeren** sFr. 27.--
Plat d'automne végétarien avec spätzli, «Schupfnudeln», chou rouge braisé aux pommes
et chou frisé à la crème ainsi que marrons glacés, pruneaux et airelles
Vegetarian autumnal plate with spätzli, «Schupfnudeln», braised red cabbage
with apples and creamy savoy cabbage as well as glazed chestnuts, prunes and cranberries

Hauptgerichte / Plats principaux / Main courses

Gempfeffer mit Preiselbeeren, Spätzli und geschmortem Apfelrotkraut sFr. 39.--

Civet de chamois aux airelles, spätzli et chou rouge braisé aux pommes

Jugged chamois with cranberries, spätzli and braised red cabbage with apples

Rehgeschnetzelttes mit Morcheln, Spätzli, sFr. 44.--

geschmortem Apfelrotkraut und Preiselbeeren

Emincé de chevreuil aux morilles, spätzli, chou rouge braisé aux pommes et airelles

Sliced roe deer with morels, spätzli, braised red cabbage with apples and cranberries

ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons on

pro Person

Rehrücken mit reichhaltiger Wildgarnitur in zwei Services sFr. 52.--

Selle de chevreuil à la garniture riche en deux services

Saddle of roe deer with rich garnish in two services

Gemsrücken mit reichhaltiger Wildgarnitur in zwei Services sFr. 54.--

Selle de chamois à la garniture riche en deux services

Saddle of chamois with rich garnish in two services

(mit Spätzli, Schupfnudeln, geschmortem Apfelrotkraut und Rahmwirsing sowie glasierten Marroni, Dörrzwetschgen und Preiselbeeren)

(avec spätzli, «Schupfnudeln», chou rouge braisé aux pommes et chou frisé à la creme ainsi que marrons glacés, pruneaux et airelles)

(with spätzli, «Schupfnudeln», braised red cabbage with apples and creamy savoy cabbage as well as glazed chestnuts, prunes and cranberries)

Unsere Hauptgerichte servieren wir mit einem gemischtem Salat.

Nos plats principaux sont servis avec une salade mêlée.

Our main courses are served with a mixed salad.

(V) = vegetarisch / végétarien / vegetarian

Wenn nicht anderes vermerkt beziehen wir unser Wild aus heimischer Jagd sowie aus Österreich und Deutschland.

Sans remarque additionnelle notre gibier est de provenance de la chasse locale ainsi que de la chasse autrichienne et allemande.

If not marked differently, we obtain our meat from local hunting as well as from Austria and Germany.