

Herbstliche Wild-Spezialitäten

Unser Küchenchef kauft jeweils ganze Schweizer-Rehe aus der Region, welche von Kopf bis Fuss in unserer Küche verwertet werden. Lassen Sie sich überraschen.

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons <i>Salade de doucette avec œuf, lardons et croûtons</i>	Fr. 16.50
Kürbissalat mit Pekannüssen und Trockenfrüchten <i>Salade de potiron avec noix de pécan et fruits secs</i>	Fr. 14.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernen <i>Soupe de potiron aux graines de courge</i>	Fr. 13.50

Hauptgänge

Rehpfeffer «Jäger-Art» mit Herbstgemüse und Spätzli <i>Civet de chevreuil "façon chasseur" avec légumes d'automne et spätzli</i>	Fr. 38.00
Schweizer Rehgeschnetztes an einer Waldpilzrahmsauce, mit Herbstgemüse und Spätzli <i>Emincé de chevreuil avec une sauce à la crème de champignons des bois avec légumes d'automne et spätzli</i>	Fr. 43.00
Schweizer Rehmedaillons an einer Steinpilzrahmsauce mit Herbstgemüse und Spätzli <i>Médaillons de chevreuil avec une sauce à la crème aux cèpes avec légumes d'automne et spätzli</i>	Fr. 46.00
Jura Gams Pfeffer mit Sanddorn, Herbstgemüse und Spätzli <i>Civet de chamois de Jura aux baies d'argousier, servi avec légumes d'automne et spätzli</i>	Fr. 38.00
Gams-Geschnetztes mit Sanddornjus, Herbstgemüse, Spätzli <i>Emincé de chamois avec une sauce aux baies d'argousier, servi avec légumes d'automne et spätzli</i>	Fr. 43.00
Gams-Rücken tranchiert auf Zimtjus, Herbstgemüse, Spätzli <i>Selle de chamois avec une sauce de gibier à la cannelle, servi avec légumes d'automne et spätzli</i>	Fr. 52.00

Vegetarische Hauptgänge

Vegetarischer Wild-Teller mit Spätzli, Früchten und Herbstgemüse <i>Assiette de gibier végétarienne avec des légumes d'automne, des spätzli, des fruits</i>	Fr. 34.00
Steinpilz Caramelle mit Waldpilzrahmsauce und Pekannüssen <i>Caramelle aux bolets avec une sauce aux champignons des bois et noix pécan</i>	Fr. 32.00



Weinempfehlung

ROSÉWEIN

Château d'Auvernier Oeil-de-Perdrix, 2020/21
Sélection Tradition Henry Aloys Grosjean
Schweiz - Neuenburg
Traubensorte: Pinot Noir

Flasche: Fr. 38.- / 1dl: Fr. 4.60

ROTWEIN

Baron de Ley Reserva, 2017
Spanien Rioja-Mendavia Espana
Taubensorte: Tempranillo

Flasche: Fr. 48.-/ 1dl: Fr. 6.90

