Herbstliche Wild-Spezialitäten

Unser Küchenchef kauft ganze Schweizer-Rehe, welche von Kopf bis Fuss verwertet werden.

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl Fr. 12.50
Soupe de potiron aux graines de courge

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons Fr. 16.50
Salade de doucette avec œuf, lardons et croûtons

«Rehleckereien» überbacken mit getrüffeltem Kartoffelpüree Fr. 17.50
Délices de chevreuil gratinés avec purée de pommes de terre truffée

marinierter Kürbissalat | Preiselbeer Püree | Kürbiskerne | Hausdressing Fr. 13.50
Salade de potiron mariné purée d'airelles | graines de potiron | vinaigrette maison
mit Rehleber - avec foie de chevreuil Fr. 18.50

Hauptgänge

Schweizer-Rehpfeffer «Jäger-Art» | Spätzli | Herbstgemüse Fr. 37.00
Civet de chevreuil "façon chasseur" | spätzli | légumes d'automne

Schweizer Reh- Schmorbraten | Spätzli | Herbstgemüse Fr. 39.00
Rôti de chevreuil suisse braisé | spätzli | légumes d'automne

Schweizer Rehleber | Trockenfrüchte- Pistaziensauce | Spätzli | Herbstgemüse Fr. 40.00
Foie de chevreuil | sauce aux fruits secs et aux pistaches | spätzli | légumes d'automne

Schweizer Hirschgeschnetzeltes | Waldpilzrahmsauce | Spätzli | Herbstgemüse Fr. 43.00
Émincé de cerf | sauce à la crème aux champignons des bois | spätzli | légumes d'automne

Schweizer Rehschnitzel | Steinpilzrahmsauce | Spätzli | Herbstgemüse Fr. 45.00
Escalopes de chevreuil | sauce à la crème aux cèpes | spätzli | légumes d'automne

vegetarischer Hauptgang

Vegetarischer Wild-Teller | Spätzli | Herbstgemüse | Waldpilzsauce Fr. 36.00
Assiette de gibier végétarienne | spätzli | légumes d'automne





Wildmenu

marinierter Kürbissalat
garniert mit Preiselbeer Püree und Kürbiskernen an seinem Hausdressing
Salade de potiron mariné
agrémentée d'une purée d'airelles et de graines de potiron, accompagnée de la vinaigrette maison

***

« Rehleckereien » überbacken mit getrüffeltem Kartoffelpüree
Délices de chevreuil gratinés avec purée de pommes de terre truffée

***

Schweizer Rehschnitzel
serviert mit Steunpilzsauce
Herbstgemüse und Spätzli

Escalopes de chevreuil
avec spätzli et légumes d'automne

Menupreis: Fr. 71.-



Weinempfehlung

Merlot « Artu »
Tessin, Cantina Cavaliere, 2023
100% Merlot

Flasche 7.5 dl 58.00 CHF 1dl 7.70 CHF

Baron de Ley Reserva
Spanien, Rioja-Mendavia, 2020
100% Tempranillo

Flasche 7.5 dl 49.00 CHF 1dl 7.00 CHF