

Vorspeisen



Kürbiscrème mit Rahmhaube

la crème de courge au nappage de crème fouettée

7.50 CHF

Steinpilzcrème mit Tostcrôtons

La crème de bolets aux croûtons toastés

7.80 CHF

Tost mit Wildrahmsauce und gebratenen Steinpilzen und Eierschwämmli

Le toast à la sauce gibier aux bolets et chanterelles sautées

9.50 CHF

Hauptgerichte

Hirschentrecôte mit sautierten Eierschwämmli (SVN)

Kartoffel Kroketten, Rosenkohl, glasierte Maronen

Rotkraut und Birne mit Preiselbeeren

l'entrecôte de cerf aux chanterelles sautées à la sauce gibier

Croquettes, choux de Bruxelles, marrons glacés,

chou rouge et poire farcie aux airelles

36.50 CHF

Gamspfeffer (CH) mit Eierspätzli,

Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Maronen, Birne mit Preiselbeeren

Civet de chamois avec spätzli,

choux de Bruxelles, marrons glacés, chou rouge et poire farcie aux airelles

29.30 CHF

Rehschnitzel (SVN) an sämiger Wildrahmsauce,

Eierspätzli, Rosenkohl und glasierte Maronen

Escalopes de chevreuil sautées à la sauce gibier

spätzli, choux de Bruxelles, marrons glacés

37.80 CHF



Herbst - Menue

Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli
Balsamico Barrique Apfel – Essig
*La salade de mach garnie aux chanterelles
tièdes au vinaigre balsamique de pommes en barrique*

Steinpilzcrème mit Tostcrôtons
La crème de bolets aux croûtons toastés

Hirschfilet an Wildrahmsauce mit Steinpilzen garniert (E)
Kartoffel Kroketten, Rosenkohl, glasierte Maronen
gefüllte Birne mit Preiselbeeren
*Le filet de cerf à la sauce gibier à la crème
Croquettes, Choux de Bruxelles, marrons glacé et poire farcie aux airelles*

warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace
Gâteau au chocolat chaud avec glace à la vanille

56.50 CHF ganzes Menü/ *Menu complet*
41.50 CHF Hauptgang/ *Plat principal*

Rösti mit Rehgeschnetztem (SVN)
an Wildrahmsauce, Steinpilze und Rosenkohl
*La roesti à l'émincé de chevreuil, sauce crème de gibier,
bolets et chou de Bruxelles*
28.50 CHF

Vegetarische Rösti mit Rosenkohl
und gebratenen Eierschwämmli und Steinpilzen
Le roesti végétarien aux coux de Bruxelles, chanterelles et bolets sauté
18.80 CHF