

Wildspezialitäten

Game Specials



Herbstliche Vorspeisen / Starters



Kürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen & Rahm

Pumpkin soup

with roasted pumpkin seeds & cream

klein/small

CHF 11

CHF 9

Nüsslissalat mit Ei, Brotcroûtons,
lauwarmem Speck & Pilzen an Hausdressing

CHF 14

Lamb's lettuce with egg, bread cubes,
lukewarm bacon & mushrooms on house dressing
als Hauptspeise / as a main course

CHF 19

Wildgerichte / game main dishes

Gemspfeffer «Jäger Art»*

CHF 34

mit Pilzen & Speck

Jugged chamois «Hunter Style»*

with mushrooms & bacon

Hirschpfeffer «Jäger Art»*

CHF 35

mit Pilzen & Speck

Jugged deer «Hunter Style»*

with mushrooms & bacon

Hirsch-Entrecôte an Cognac-Wildrahmsauce *

CHF 44

Deer entrecote on cognac game cream sauce *

Vegetarischer Wildteller*

CHF 26

mit Steinpilzrahmsauce

Vegetarian plate*

with porcini cream sauce

Vegetarische Kürbistortelli an Salbeibutter

Baumnüsse, Grana Padano, Ruccola & frische Feigen

CHF 26

Vegetarian pumpkin tortelli on sage butter

walnuts, Grana Padano, arugula & fresh figs

* Wildgerichte serviert mit: Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
glasierten Marroni, Apfel- & Birnenschnitzen sowie Preiselbeeren

* each game main dish served with: Spaetzle, sprouts, red cabbage,
glazed chestnuts, apple- & pear slices as well as lingonberries