Wildspezialitäten
Game Specials

Herbstliche Vorspeisen / Starters

Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen & Rahm **CHF 11**
Pumpkin soup **klein/**small **CHF 9**
with roasted pumpkin seeds & cream

Nüsslisalat 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 37**
mit Pilzen & Speck
Jugged chamois «Hunter Style»✵
with mushrooms & bacon

Rehpfeffer «Jäger Art»✵ **CHF 39**
mit Pilzen & Speck
Jugged venison «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

Wildfleisch aus der Schweiz
Game meat from Switzerland

HIT

Rehschnitzel an Cognac-Wildrahmsauce
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni
Apfel- & Birnenschnitze sowie Preiselbeeren
Venison Schitzel on cognac game cream sauce
Spaetzle, sprouts, red cabbage, glazed chestnuts
apple- & pear slices as well as lingonberries

CHF 42