

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

Lamb's lettuce with egg, bread cubes,

lukewarm bacon & mushrooms on house dressing

CHF 14

als Hauptspeise / as a main course

CHF 19

Wildgerichte / game main dishes

Steinbockpfeffer «Jäger Art»*

mit Pilzen & Speck

Jugged Ibex «Hunter Style»*

with mushrooms & bacon

CHF 36

Hirschpfeffer «Jäger Art»*

mit Pilzen & Speck

Jugged deer «Hunter Style»*

with mushrooms & bacon

CHF 35

Hirsch-Entrecôte an Cognac-Wildrahmsauce *

Deer entrecote on cognac game cream sauce *

CHF 44



Vegetarischer Wildteller

mit Steinpilzrahmsauce *

Vegetarian plate

with porcini cream sauce*

CHF 26



Kürbistortelli an Salbeibutter

Baumnüsse, Grana Padano, Ruccola & frische Feigen

Pumpkin tortelli on sage butter

walnuts, Grana Padano, arugula & fresh figs

CHF 26

* 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