

Herbstliche Wild-Spezialitäten

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

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl <i>Soupe de potiron aux graines de courge</i>	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons <i>Salade de doucette avec œuf, lardons et croûtons</i>	Fr. 16.50
Herbstsalat mit Rehkroketten und Schwarznüssen <i>Salade d'automne avec croquettes de chevreuil et des noix noires</i>	Fr. 17.50
Rehleckereien überbacken mit getrüffeltm Kartoffelpüree <i>Délices de chevreuil gratinés avec purée de pommes de terre truffée</i>	Fr. 17.50

Hauptgänge

Schweizer-Rehpfeffer «Jäger-Art» mit Herbstgemüse und Spätzli <i>Civet de chevreuil "façon chasseur" avec légumes d'automne et spätzli</i>	Fr. 37.00
Schweizer Rehschschmorbraten mit Herbstgemüse und Spätzli <i>Rôti de chevreuil braisé avec légumes d'automne et spätzli</i>	Fr. 38.00
Schweizer Rehleber an einer Schwarznusssauce, mit Herbstgemüse und Spätzli <i>Foie de chevreuil avec une sauce aux noix noires, légumes d'automne et spätzli</i>	Fr. 40.00
Schweizer Rehgeschnetzeltes an einer Waldpilzrahmsauce, mit Herbstgemüse und Spätzli <i>Emincé de chevreuil avec une sauce à la crème aux champignons des bois avec légumes d'automne et spätzli</i>	Fr. 43.00
Schweizer Rehmedaillons an einer Steinpilzrahmsauce mit Herbstgemüse und Spätzli <i>Médallions de chevreuil avec une sauce à la crème aux cèpes avec légumes d'automne et spätzli</i>	Fr. 45.00
Schweizer Rehrücken im Nussmantel, serviert mit Wildjus dazu Herbstgemüse und Spätzli <i>Selle de chevreuil en manteau de noix, jus sauvage de gibier avec légumes d'automne et spätzli</i>	Fr. 53.00

Vegetarische Hauptgänge

Vegetarischer Wild-Teller mit Spätzli, Früchten, Herbstgemüse und Waldpilzsauce <i>Assiette de gibier végétarienne avec des légumes d'automne, des spätzli et des fruits</i>	Fr. 32.00
Kürbistrundellen an einer Waldpilzrahmsauce und Kürbiskerne <i>Rondelles à la courges accompagnées d'une sauce aux champignons et des graines de courges</i>	Fr. 32.00



Wildmenu

Herbstsalat mit Rehkroketten und Schwarznüssen
Salade d'automne avec croquettes de chevreuil et des noix noires

Rehleckereien überbacken mit getrüffelem Kartoffelpüree
Délices de chevreuil gratinés avec purée de pommes de terre truffée

Schweizer Rehrücken im Nussmantel
serviert mit Wildjus
Herbstgemüse und Spätzli

Selle de chevreuil en manteau de noix, jus sauvage de gibier
avec légumes d'automne et spätzli

Menupreis: Fr. 75.-



Weinempfehlung

Baron de Ley Reserva, 2017
Spanien Rioja-Mendavia Espana
Taubensorte : Tempranillo

Flasche: Fr. 48.- / 1dl: Fr. 6.90

Château d'Auvernier Oeil-de-Perdrix
Henry Aloys Grosjean, 2022
Taubensorte : Pinot Noir

Flasche : Fr. 38.00 / 1dl : Fr. 4.60