

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
«Rehleckereien» überbacken mit getrüffelter Kartoffelpüree <i>Délices de chevreuil gratinés avec purée de pommes de terre truffée</i>	Fr. 17.50
marinierter Kürbissalat Preiselbeer Püree Kürbiskerne Hausdressing <i>Salade de potiron mariné purée d'airelles graines de potiron vinaigrette maison</i>	Fr. 13.50
<i>mit Rehleber - avec foie de chevreuil</i>	Fr. 18.50

Hauptgänge

Schweizer-Rehpfeffer «Jäger-Art» Spätzli Herbstgemüse <i>Civet de chevreuil "façon chasseur" spätzli légumes d'automne</i>	Fr. 37.00
Schweizer Reh- Schmorbraten Spätzli Herbstgemüse <i>Rôti de chevreuil suisse braisé spätzli légumes d'automne</i>	Fr. 39.00
Schweizer Rehleber Trockenfrüchte- Pistaziensauce Spätzli Herbstgemüse <i>Foie de chevreuil sauce aux fruits secs et aux pistaches spätzli légumes d'automne</i>	Fr. 40.00
Schweizer Hirschgeschnetzeltes Waldpilzrahmsauce Spätzli Herbstgemüse <i>Émincé de cerf sauce à la crème aux champignons des bois spätzli légumes d'automne</i>	Fr. 43.00
Schweizer Rehschnitzel Steinpilzrahmsauce Spätzli Herbstgemüse <i>Escalopes de chevreuil sauce à la crème aux cèpes spätzli légumes d'automne</i>	Fr. 45.00
Schweizer Rehrücken tranchiert Wildjus Spätzli Herbstgemüse <i>Selle de chevreuil jus sauvage de gibier spätzli légumes d'automne</i> auch für 1 Person erhältlich!	Fr. 53.00

vegetarischer Hauptgang

Vegetarischer Wild-Teller Spätzli Herbstgemüse Waldpilzsauce <i>Assiette de gibier végétarienne spätzli légumes d'automne</i>	Fr. 36.00
--	-----------



Wildmenu

*marinierter Kürbissalat
garniert mit Preiselbeer Püree und Kürbiskernen an seinem Hausdressing
Salade de potiron mariné
agrémentée d'une purée d'airelles et de graines de potiron, accompagnée de la
vinaigrette maison*

*« Rehleckereien » überbacken mit getrüffeltem Kartoffelpüree
Délices de chevreuil gratinés avec purée de pommes de terre truffée*

*Schweizer Rehrücken tranchiert
serviert mit Wildjus
Herbstgemüse und Spätzli*

*Selle de chevreuil, jus sauvage de gibier
avec spätzli et légumes d'automne*

Menupreis: Fr. 79.-



Weinempfehlung

Merlot « Artu »
Tessin, Cantina Cavaliere, 2023
100% Merlot

Baron de Ley Reserva
Spanien, Rioja-Mendavia, 2020
100% Tempranillo

Flasche 7.5 dl 53.00 CHF 1dl 7.70 CHF

Flasche 7.5 dl 49.00 CHF 1dl 7.00 CHF