



# Herbstzeit – Wildzeit

## *Spécialités de gibier*

### Vorspeisen / Hors d'oeuvres

Kürbiscrèmesuppe <i>Potage de courge</i>	CHF 9.00
Herbstsalat begleitet von glasierten Kürbiswürfeln & Trauben <i>Salade automnale accompagnée de courge et raisins</i>	CHF 15.50

### Hauptgerichte / Plats principaux

Hirschpfeffer <i>Civet de cerf</i>	CHF 35.50
Rehschnitzel an einer feinen Birnen-Wildrahmsauce <i>Escalope de chevreuil avec une sauce à la crème</i>	CHF 43.50
Hirschfilet im Speckmantel <i>Filet de cerf enveloppé avec du lard</i>	CHF 44.50
Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl <i>Tous nos plats sont servis avec des spätzli maison, choux rouge et choux Bruxelles</i>	
Fleischloses Wild Alle Beilagen und Garnituren serviert mit Wildrahmsauce <i>Spécialités de l'automne</i> <i>Toutes les garnitures servies avec une sauce à la crème</i>	CHF 28.00

### Desserts

Marroni Parfait auf lauwarmen Zwetschgen <i>Parfait glacé aux marrons sur un coulis tiède de pruneaux</i>	CHF 12.00
Vermicelles mit Rahm oder Coupe Nesselrode <i>Vermicelles ou Coupe Nesselrode</i>	CHF 10.00 CHF 12.00