



Herbstzeit – Wildzeit

Spécialités de gibier

Vorspeisen / Hors d'oeuvres

Kürbiscrèmesuppe <i>Potage au potiron</i>	CHF 10.50
Jungsalat an Waldbeeren Vinaigrette mit Früchten <i>Salade de jeunes pousses avec vinaigrette aux baies sauvages et aux fruits</i>	CHF 12.50

Hauptgerichte / Plats principaux

Hirschpfeffer <i>Civet de cerf</i>	CHF 39.00
Rehhüftli an einer feinen Birnen-Wildrahmsauce <i>Quasi de chevreuil avec une sauce à la crème et aux poires</i>	CHF 44.50
Hirsch T-Bone Steak mit Zwetschgen Chutney <i>T-Bone steak de cerf avec chutney aux prunes</i>	CHF 45.50
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 29.50

Desserts

Süsser Herbstgenuss <i>Douceur au goût de l'automne</i>	CHF 12.00
Vermicelles mit Rahm oder Coupe Nesselrode <i>Vermicelles ou Coupe Nesselrode</i>	CHF 10.50 CHF 12.50