



Herbstzeit – Wildzeit

Spécialités de gibier

Vorspeisen / Hors d'oeuvres

Kürbiscrèmesuppe <i>Potage de potiron</i>	CHF 9.00
Wildfleischravioli im Safranteig <i>Raviolis de chasse en pâte au safran</i>	CHF 19.00

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 42.50
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

Schokoladen-Marroni-Mousse Schnitte <i>Tranche à la mousse au chocolat et marrons</i>	CHF 12.00
Vermicelles mit Rahm oder Coupe Nesselrode <i>Vermicelles ou Coupe Nesselrode</i>	CHF 10.00 CHF 12.00