



WILD – ZEIT

Hauptgerichte

Gamspfeffer „ Försterart “ *Fr. 36.-*
Civet de chamois à la « Fôrestière »

Zarte Reh schnitzeli mit Steinpilzen *Fr. 42.-*
an Holunder-Wildrahmsauce

Escalopes de chevreuil avec bolets et sauce à la chasse

Wildschwein Koteletten an Holunder-Wildrahmsauce *Fr. 39.-*
Cotelles de sanglier avec sauce à la chasse

Vegi - Wildteller *Fr. 32.-*

Spätzli , Rotkraut , Rosenkohl , Preiselbeer – Apfel , Marroni + Pilzeragout

Assiette VEGI de la chasse : Spätzli aux herbes , Choux rouge , Choux de Bruxelles , Pomme pochée , Marrons glacés et Ragout de Champignons

Dazu servieren wir Ihnen: Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel,

Glacierte Marroni + Kräuterspätzli

Les Accompagnements : Choux rouge , Choux de bruxelles, Pomme pochée ,
Marrons glacés et Spätzli aux herbes

Passend zum Wild empfiehlt der Chef :

<i>Syrah Cave Renaissance</i>	<i>1 dl</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Charraz</i>	<i>5 dl</i>	<i>Fr. 37.-</i>

Und zum Dessert

Vermicelles mit Schlagrahm *Fr. 10.50*

Kleine Portion *Fr. 7.50*

Coupe „ Nesselrode „ *Fr. 12.-*