



WILD – ZEIT



Hirsch – Tatar mit getrockneten Aprikosen und Preiselbeeren Fr. 38.-

Tatar de cerf avec abricots séchés et airelles rouge **Vorspeise** Fr. 23.-

Gamspfeffer „ Försterart “ Fr. 37.-

Civet de chamois à la « Fôrestière »

Zarte Rehrücken-Medaillons mit Steinpilzen Fr. 46.-

an Holunder-Wildrahmsauce

Medaillons du selle de chevreuil avec bolets et sauce à la chasse

Hirschfilet an Holunder-Wildrahmsauce Fr. 44.-

Filet de cerf avec sauce à la chasse

Vegi - Wildteller Fr. 34.-

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 :

Syrah Cave Renaissance 1 dl Fr. 7.50

Charraz 5 dl Fr. 37.-

Und zum Dessert

Vermicelles mit Schlagrahm Fr. 10.50

Kleine Portion Fr. 7.50

Coupe „ Nesselrode „ Fr. 14.-