



WILD – ZEIT



Gamspfeffer „ Försterart “

Civet de chamois à la « Fôrestière »

Fr. 43.-

Wildschweinilet mit

an Holunder-Wildrahmsauce

Filet de sanglier avec sauce à la chasse

Fr. 45.-

Hirschilet mit Steinpilzen

an Holunder-Wildrahmsauce

Filet de cerf avec sauce à la chasse

Fr. 49.-

Vegi - Wildteller

Fr. 38.-

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 Vouilloz Varen

1 dl

Fr. 9.50

7,5 dl

Fr. 69.-

Und zum Dessert

Vermicelles mit Schlagrahm

Fr. 11.50

Kleine Portion

Fr. 7.50

Coupe „ Nesselrode „

Fr. 14.-