

Wild auf Wild?

Wir auch! Darum verwenden wir wo möglich Wild aus regionaler Jagd.

Wir wünschen guten Appetit!

Vorspeisen

Wildes Alpen-Duett

Terrine von Wildfleisch und Trockenfleisch vom Wildschwein, mit Qumquat-Kompott und Cumberland-Sauce **20.50**

Terrine of venison and dried meat, with qumquat chutney and cumberland sauce

Terrine de gibier et viande séchée du marcassin

avec des qumquats et la sauce cumberland

Hausgemachte Karottensuppe

gross 9.50

Auch lactosefrei erhältlich

Klein 7.50

Carrot soup

Crème de carottes

Hauptspeise

Vegetarischer Herbst-Teller

26.50

Spätzli, gedämpftes Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni und mit Pilzen

gefülltes Crêpe

Braised red cabbage and brussel sprouts, spaetzli, glazed chestnuts and qumquat chutney

Choux rouge braisé et choux de bruxelles, Spaetzli, marrons glacés et compot de kumquats

Gemspfeffer, tagelang gebeizt, mit Kräutern, Gewürzen und Pilzen

gross 36.50

Marinated chamois stew with herbs and spices

klein 31.50

Civet de chamois aux fines herbes et épices

Hirsch-Rücken, am Stück rosa gebraten,

43.50

mit Wildrahmsauce

Saddle of deer with venison- sauce

Selle de cerf avec la sauce venaison

Duo von Reh- und Hirschentrecôte, rosa gebraten,

46

mit Wildrahmsauce

Medaillons of venison and deer with venison- sauce

Médailles de chevreuil et de cerf avec la sauce venaison

Auf Anfrage und Vor-Bestellung und je nach Gamsjagd Gemsrücken „Simmenfälle“ ab zwei Personen pro Person

56

Am Stück rosa gebraten, mit vielen Wildbeilagen

Saddle of chamois with many side dishes, for two

Selle de chamois, avec tous ses garnitures, pour deux personnes

Zu allen Hauptgerichten servieren wir gedämpftes Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni sowie hausgemachte Spätzli und frische Pilze

With all main courses we serve braised red cabbage and brussel sprouts, spaetzli, glazed chestnuts and mushrooms

Avec les plats principaux nous vous servons chou rouge braisé et choux de bruxelles, Spaetzli, marrons glacés

Ein süsser Gang zum Schluss

Vermicelle mit Kirsch und Schlagrahm

Als Portion

9.50

Als Coupe mit Vanilleeis

11.50

Vermicelli with kirsch and cream, or with meringue and vanilla icecream

Vermicelle au kirsch et à la crème, ou avec meringue ou glace vanille