

Wildspezialitäten

SUPPE

- 360 **Steinpilzcremesuppe** 9.20
Rahmhaube mit Mandeln
Porcinicreamsoup served with whipped cream and almonds
- 361 **Kürbiscremesuppe** 9.20
Rahmhaube mit Croutons
Creamy pumpkin soup with whipped cream and croutons

SALAT

- 363 **Herbstsalat** 15.80
mit geräuchertem Wildlachsstreifen
und Balsamico
Autumn salad with smoked salmon and balsamic

HAUPTGERICHTE

- 373 **Carpaccio vom Hirsch** 28.80
374 aus zartem Hirschrückenfilet ½ 23.80
mit Parmesan und Olivenöl
Venison carpaccio with parmesan and olive oil
- 378 **Wildschweinpfeffer „Försterinnenart“** 29.80
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl
gefülltem Apfel, Rotweinbirne, Marroni
Boarstew served with spätzli, red cabbage, brussel sprouts, filled baked apple,
red wine poached pear and caramelized chestnuts
- 380 **Rehpfeffer „Hausfrauenart“** 30.80
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl
gefülltem Apfel, Rotweinbirne, Marroni
Deerstew served with spätzli, red cabbage, brussel sprouts, filled baked apple,
red wine poached pear and caramelized chestnuts

- 382 **Rehschnitzel „Mirza“** 37.80
 an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren
 Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
 gefülltem Apfel, Rotweinbirne, Marroni
 Deer schnitzel on a creamy sauce topped with cranberries served with spätzli, red
 cabbage, brussel sprouts, fiilled baked apple, red wine poached pear and
 caramelized chestnuts
- 384 **Rehschnitzel „Hubertus“** 39.80
 an Steinpilzrahmsauce,
 Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
 garniert mit Früchten
 Deer schnitzel on a creamy porcini sauce served with spätzli, red cabbage, brussel
 sprouts, fiilled baked apple, red wine poached pear and caramelized chestnuts
- 386 **Rehgeschnetzeltes „Calvados“** 36.80
 an Paprika Calvadosrahmsauce mit
 Apfelwürfeli, Spätzli, Rotkraut,
 Rosenkohl und Marroni
 Deer stripes in a creamy sauce with Calvados and apple pieces served with spätzli,
 red cabbage, brussel sprouts, fiilled baked apple, red wine poached pear and
 caramelized chestnuts
- 388 **Hirschentrecôte** 39.80
 an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren,
 Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
 garniert mit Früchten
 Venison Entrecote on a creamy sauce topped with cranberries served with spätzli,
 red cabbage, brussel sprouts, fiilled baked apple, red wine poached pear and
 caramelized chestnuts
- 390 **Vegi Wildgemüseteller „Sternen“** 26.80
 an Steinpilzrahmsauce,
 Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
 garniert mit Früchten
 Vegetarian seasonal plate with a creamy porcini sauce served with spätzli, red
 cabbage, brussel sprouts, fiilled baked apple, red wine poached pear and
 caramelized chestnuts

- 392 **Rehrücken „Jägerart“** *Tellerservice* 47.80
mit frischen Pilzen garniert,
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
garniert mit Früchten
Deer back filet garnished with fresh mushrooms served with spätzli, red cabbage,
brussel sprouts, fiilled baked apple, red wine poached pear and caramelized
chestnuts
- 393 **Rehrücken „Jägerart“** *Plattenservice ab zwei Pers.* 55.80
mit frischen Pilzen garniert,
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
garniert mit Früchten
Deer back filet served on a big platter, carved at the table, available for 2 people
or more garnished with fresh muschrooms served with spätzli, red cabbage,
brussel sprouts, fiilled baked apple, red wine poached pear and caramelized
chestnuts
- 394 **Fasanenbrust in Speckmantel** 32.80
an Cocrnac.- Preiselbeersauce,
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
garniert mit frischen Pilzen
Pheasant breast on a cognac sauce topped with cranberries
served with spätzli, red cabbage, brussel sprouts, fiilled baked apple, red wine
poached pear and caramelized chestnuts
- 396 **Wildschweinfilet** 35.80
an Preiselbeerrahmsauce
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
garniert mit frischen Pilzen
Boarfilet on a cranberries sauce
served with spätzli, red cabbage, brussel sprouts, filled baked apple, red wine
poached pear and caramelized chestnuts

Saison Gourmet Menu

Kürbiscremesuppe

mit Rahmhaube und Croutons

Creamy pumpkin soup topped with whipped cream and croutons

Herbstsalat

mit geräuchertem Wildlachsstreifen

Autumn salad with smoked salmon

Carpaccio vom Hirsch

mit Parmesan

Venison carpaccio with parmesan

Rehrücken rosa gebraten

an Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Rosenkohl

und glasierte Marroni

garniert mit Früchten

Deer back filet on a creamy mushroom sauce served with spätzli,
red cabbage, brussel sprouts, filled baked apple,
red wine poached pear and caramelized chestnuts

Zwetschgen Sorbet

mit Vieille Prune

Prune sherbet with vieilli prune

Ab zwei Personen

Preis pro Person 78.80

Available for 2 people or more\$

Price per person 78.80

inkl. MwSt. in Schweizer Franken