

DIE MENÜS / LES MENUS

Menu CHF 79.-

Kürbiscremesuppe und Törtchen mit Kalbsmilken und Kürbiskernen,
schwarzer Herbst-Trüffel
Velouté de potimarron, tartelette de ris de veau et graines de courge, truffe d'automne

Gebratenes Reh-Filet an einer Pfeffersauce und Wildbeilagen
Filet de chevreuil poêlé, sauce poivrade, garniture de chasse

Rahmgefrorenes mit eingekochtem Birnensaft,
pochierte Birne und Birnensorbet
Parfait glacé au vin cuit, poire pochée et sorbet poire

Menu surprise du chef CHF 107.-

*Dieses Menü wird für den ganzen Tisch serviert
Servi uniquement pour l'ensemble de la table*

Menu enfant CHF 19.-

Rinds-Steak oder paniertes Fisch mit Spaetzli und Gemüse
Steak de bœuf ou poisson pané avec spaetzli et légumes

Zwei Eiskugeln zur Auswahl
Deux boules de glace au choix

Herkunft / Provenance

Kalb, Zander	Schweiz
Veau, sandre	Suisse
Rind/ bœuf	Schweiz, Deutschland/ Suisse, Allemagne
Geflügel/ Volaille	Frankreich/France
Wild/ Chasse	Schweiz, Österreich, Slovenien

Allergien: Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne weitere Informationen zu unseren Gerichten.

Bei Änderungen ist ein Aufpreis möglich
Pour tout changement un supplément pourra être perçu.

Vorspeisen / Entrées

Nüsslersalat mit getrocknetem Wildschweinfilet, frittiertes Bio-Ei aus Giffers
und geröstete Baumnüsse
Salade de doucette au filet de sanglier séché, œuf bio frit de Chevrilles et noix torréfiées 19.00 CHF

Gefüllte Fasanbrust mit Entenleber, Trauben und Balsamicoessig
Suprême de faisan farci au foie gras, raisins et vinaigre balsamique 23.00 CHF

Kürbiscremesuppe und Törtchen mit Kalbsmilken und Kürbiskernen,
schwarzer Herbst-Trüffel
Velouté de potimarron, tartelette de ris de veau et graines de courge, truffe d'automne 19.50 CHF

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Waldpilzen, Tomaten und Petersiliensauce
Ravioles maison aux champignons sauvages, tomate et sauce au persil 22.00 CHF
29.00 CHF

Fisch / Poisson

Schweizer Zanderfilet mit Randen und Meerrettich, Gemüse und Salzkartoffeln
Filet de sandre de lac Suisse au jus de betterave et raifort, légumes et pommes natures 46.00 CHF

Fleisch / Viandes

Hausgemachter Reh-Pfeffer nach Grossmutter-Art, Wildbeilagen
Civet de chevreuil maison, façon grand-mère, garniture de chasse 39.00 CHF

Gebratenes Reh-Filet an einer Pfeffersauce und Wildbeilagen
Filet de chevreuil poêlé, sauce poivrade, garniture de chasse 56.00 CHF

Gebratenes Hirsch-Entrecôte und geschmorte Hirschhaxe
an einer Whiskysauce, Wildbeilagen
Entrecôte de cerf poêlée et jarret braisé, sauce au whisky, garniture de chasse 52.00 CHF

Wildschwein-Medaillons an schwarzen Kirschen und Wildbeilagen
Médailles de sanglier poêlés à la cerise noire, garniture de chasse 44.00 CHF

Hirschgeschnetztes an einer Wachholderbeerensauce und Waldpilze, Wildbeilagen
Emincé de cerf au genièvre et champignons sauvages, garniture de chasse 35.00 CHF

Gebratenes Rindsfilet mit Eierschwämmchen, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse
Filet de bœuf rôti aux chanterelles, pommes dauphines et légumes 56.00 CHF

Gebratenes Kalbskotelett an einer Pininenkerne- und milder Pfefferschotenvinaigrette,
Gnocchi und Gemüse
Côte de veau poêlée, vinaigrette pignon et piment doux, gnocchi et légumes 49.00 CHF

Rotkraut, Büschelbirne, Marroni, Preiselbeeren, Süsskartoffelpüree und Spaetzli
Chou rouge, poire à botzi, chataignes, purée de patate douce, aïrelles et spaetzli 29.00 CHF

