# *Wildspezialitäten aus Europa*

**Serviert von 11.30 – 13.30 / 17.30 – 21.30 Uhr / Servi de 11.30 – 13.30 / 17.30 – 21.30 heures)**

## Vorspeisen / Entrées

| | | CHF |
|---|---|---|
| **Herbstsalat an Balsamico Dressing / Salade d'automne au dressing balsamique** [5] | | **14.50** |
| Trauben, Cranberry, Pekannüsse, Parmesan & Schwarzwälder Landrauchschinken<br>Raisin, cranberry, noix de pecan, parmesan & jambon fumé de Forêt-Noire | | |
| **Waldpilzcremesuppe / Potage aux champignons des bois** [8] | | **10.50** |
| Sautierte Pilze und Kräutercroûtons / champignons sautés et croûtons aux herbes | | |

## Hauptgerichte / Plats principaux

| | | |
|---|---|---|
| **Trio vom Hirsch-Entrecôte, Wildschweinfilet und Rehschnitzel** [1 7 8 9 11 12] | | **37.00** |
| **Triologie de chasse, entrecôte de cerf, filet de sanglier et escalope de chevreuil** | | |
| Steinpilzbutter & Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli & Rotkraut, karamellisierte Maronen, dazu Rotweinbirne und Apfel mit Preiselbeeren<br>Beurre aux bolets & sauce gibier à la crème, spätzli maison & chou rouge, marrons caramélisés, poire au vin rouge et pomme avec airelles rouges | | |
| **Rehschnitzel "Mirza" / Escalope de chevreuil "Mirza"** [1 7 8 9 11 12] | | **35.00** |
| An feiner Wildrahmsauce, dazu Rotweinbirne, Apfel mit Preiselbeeren, | ½ | **32.00** |
| Rotkraut, karamellisierte Maronen, Rosenkohl mit Speck und hausgemachte Spätzli<br>Sauce gibier à la crème, poire au vin rouge et pomme avec airelles rouges,<br>chou rouge, marrons caramélisés, choux de Bruxelles aux lardons et spätzli maison | | |
| **Rehpfeffer nach Jägerart / Civet de chevreuil chasseur** [1 7 8 9 11 12] | | **29.00** |
| Sautierte Champignons, Perlzwiebeln, Speckwürfel und Kräutercroûtons, | ½ | **26.00** |
| Serviert mit hausgemachten Spätzli dazu Rotweinbirne und Apfel mit Preiselbeeren<br>Champignons sautés, petits oignons, lardons et croûtons aux herbes, spätzli maison,<br>poire au vin rouge et pomme avec airelles rouges | | |
| **Wildgeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce** [1 7 9 11 12] | | **28.00** |
| **Emincé de chasse, sauce aux champignons de bois à la crème** | ½ | **25.00** |
| Dazu Rotkraut und hausgemachte Spätzli, Rotweinbirne und Apfel mit Preiselbeeren<br>Chou rouge, spätzli maison, poire au vin rouge et pomme avec airelles rouges | | |

## Vegetarisch / Végétarien

| | | |
|---|---|---|
| **Wild – Teller "Florida" / Assiette de chasse "Florida"** [1 7 9 11 12] | | **25.00** |
| Hausgemachte Spätzli mit Waldpilzrahmsauce, Rotkraut, karamellisierte Maronen, | ½ | **22.00** |
| Rosenkohl, dazu Rotweinbirne und Apfel mit Preiselbeeren<br>Spätzli maison, sauce aux champignons de bois à la crème, chou rouge, marrons caramélisés,<br>choux de Bruxelles, poire au vin rouge et pomme avec airelles rouges | | |

## Weine / Vins

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Les Brisailles d'Aigle,** AOC / Les Celliers du Chablais SA /Waadt | 2021 | **1 dl** | **6.70** |
| Merlot AOC / Hammel SA / Waadt | | **7.5 dl** | **49.00** |
| Ein frischer und harmonischer Chasselas-Wein, der rebsortentypisch dezent nach Apfel und mineralischen Noten durftet. Im Gaunem ist er füllig uind leicht spritzig und die Aromen von Lindenblüte ergänzen die schöne mineralische Fruchtaromatik. | | | |

## Rotwein / Vin rouge

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Gamay** Waadtland, Schweiz | | **1 dl** | **5.00** |
| Leichter Wein, ideal für heisse Herbsttage | | **5 dl** | **25.00** |
| **Masso Antico Primitivo,** Cantine di Ora, Apulien, Italien | 2018 | **1 dl** | **5.90** |
| Intensives, komplexes Bouquet von reifen, roten und schwarzen Waldbeeren und pikanten Noten | | **7.5 dl** | **43.00** |