



# Wildspezialitäten aus Europa



## Vorspeisen / Entrées

- Nüsslersalat mit Ei**    *Vegan ohne Ei  
vegan sans oeuf* **SFr. 10.50**  
Salade de doucette avec œuf
- Nüsslersalat mit Speckstreifen und Ei**  **SFr. 12.50**  
Salade de doucette aux lardons et oeuf
- Nüsslersalat mit Speckstreifen, Ei und Kräutercroutons**   *Vegan nur mit Croutons  
vegan seulement avec croûtons* **SFr. 13.00**  
Salade de doucette aux lardons, œuf et croûtons aux herbes
- Hirschtatar (70g) mit hausgemachtem Kürbischutney, Toast und Butter**   *ohne Toast und Butter  
sans toast et beurre* **SFr. 17.00**  
Tartare de cerf au chutney de courge, toast et beurre
- Herbstsalat an Balsamico Dressing / Salade d'automne au dressing balsamique**   **SFr. 11.50**  
*mit Trauben, Cranberry, Pekannüssen, Parmesan & Tiroler Rohschinken*  
Avec raisin, cranberry, noix de pecan, parmesan & jambon cru tyrolien
- Waldpilzcremesuppe / Potage aux champignons des bois**   **SFr. 9.50**  
*mit sautierten Pilzen und Kräutercroutons / avec champignons sautés et croûtons aux herbes*

## Hauptgerichte / Plats principaux

- Rehpfeffer nach Jägerart / Civet de chevreuil chasseur** **SFr. 27.50**  
*Mit sautierten Champignons, Perlwiebeln, Speckwürfel und Brotcroûtons,*  
serviert mit hausgemachten Spätzli dazu Apfel gefüllt mit Preiselbeeren **1/2 23.40**  
Avec champignons sautés, petits oignons, lardons et croûtons, servi avec spätzli maison  
et pomme farcie aux airelles rouges
- Rehschnitzel "Mirza" / Escalope de chevreuil "Mirza"** **SFr. 32.50**  
*An feiner Wildrahmsauce, dazu Apfel gefüllt mit Preiselbeeren,*  
Rotkraut mit karamellisierten Maronen, Rosenkohl mit Speck und hausgemachten Spätzli **1/2 27.70**  
Sauce gibier à la crème, pomme farcie aux airelles rouges, chou rouge et  
marrons caramélisés, chou de Bruxelles aux lardons et spätzli maison
- Hasenrückenfilet "Florida" / Filet de râble de lièvre "Florida"** **SFr. 31.50**  
*An feiner Wildrahmsauce, mit Apfelmousse gefüllte Rotweibirne,*  
Rotkraut mit karamellisierten Maronen, Rosenkohl mit Speck und hausgemachten Spätzli  
Sauce gibier à la crème, poire au vin rouge farcie à la mousse de pomme,  
Chou rouge avec marrons caramélisés, chou de Bruxelles aux lardons et spätzli maison
- Wildgeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce** **SFr. 26.50**  
**Emincé de chasse, sauce aux champignons des bois à la crème** **1/2 22.60**  
*Dazu Rotkraut und hausgemachte Spätzli und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren*  
Chou rouge et spätzli maison avec une pomme farcie aux airelles
- Wildschwein Spare Ribs an hausgemachter Wild-Barbeque-Sauce** **SFr. 27.50**  
**Spare Ribs de sanglier à la sauce Barbecue faite maison** **à discrétion 36.00**  
*Dazu hausgemachte Spätzli und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren*  
Spätzli maison avec une pomme farcie aux airelles

**Trio vom Hirsch-Entrecôte, Wildschweinfilet und Rehschnitzel** **34.50**  
**Triologie de chasse, entecôte de cerf, filet de sanglier et escalope de chevreuil**  
 Mit Steinpilzbutter & Wildrahmsauce, hausgemachten Spätzli & Rotkraut mit karamellisierten Maronen, dazu Rotweinbirne gefüllt mit Apfelpüree und Apfel mit Preiselbeeren  
 Avec beurre aux bolets & sauce gibier à la crème, spätzli maison & chou rouge avec marrons caramélisés, pomme farcie aux airelles rouges et poire au vin rouge farcie à la mousse de pomme

## Vegetarisch / Végétarien

**Wild - Teller "Florida" / Assiette de chasse "Florida"** **SFr. 21.50**  
 Hausgemachte Spätzli mit Waldpilzrahmsauce, Rotkraut mit karamellisierten Maronen, ½ **18.30**  
 Rosenkohl, dazu Rotweinbirne gefüllt mit Apfelpüree und Apfel mit Preiselbeeren  
 Spätzli maison avec sauce forestière à la crème, chou rouge avec marrons caramélisés, Choux de Bruxelles, poire au vin rouge farcie à la mousse de pomme, et pomme aux airelles rouges

Serviert von 11.30 – 13.30 / 17.30 – 21.30 Uhr

Servi de 11.30 – 13.30 / 17.30 – 21.30 heures

## Desserts

**Vermicelles mit Rahm und Meringue** **1 Portion 9.50**  
**Vermicelles, crème chantilly et meringue** **½ Portion 8.00**  
**Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm** **1 Portion 11.50**  
**Vermicelles, glace vanille et crème chantilly** **½ Portion 9.70**  
**Mit Meringue / avec meringue** **1 Stück 0.50**  
**Hausgemachte Schwarzwäldertorte / Tourte Forêt Noire maison** **1 Stück 7.00**  
**Hausgemachter, lauwarmer Zwetschkuchen mit Zimtglace & Rahm** **1 Stück 8.80**  
**Tarte tiède aux pruneaux maison, avec glace à la cannelle et crème chantilly**



## Weine / Vins

### Weisser Süsswein / Vin doux

**Elixir, Waadtland, Schweiz** **2008 4 cl 5.50**  
**Chardonnay, Pinot Gris, Gewürztraminer, Muskat & Chasselas** **1 dl 11.90**  
**AOOC, 11.8 vol. %, 154 g/l Restsüsse, 10.1 g/l Säure, Spätlese, Hammel SA** **37.5 cl 42.00**

Bei Qualitätsweinen mit Prädikat Spätlese dürfen die Trauben erst nach der allgemeinen Lese, vom Spätlesetermin an, gelesen werden und müssen beim Mostgewicht einen Mindestwert von 85° - 95° Oechsle überschreiten. Eine Anreicherung durch Zugabe von Zucker ist nicht gestattet. Die machtvolle, reintonige Nase setzt Akzente auf süsse Gewürze, Orangen- & Mirabellen Konfitüre. Reichhaltiger Auftakt, dann nimmt der Gaumen stetig an Kraft zu, geprägt von einem imponierenden Gehalt an Extrakt, der sehr harmonisch in einem langen, frischen und bekömmlichen Finale endet.

### Weisswein / Vin Blanc

**Château de Lavigny, Chasselas, Waadtland, Schweiz** **2016 1 dl 4.90**  
 Blumige Note von Rebblüten, weissen Früchten, Aprikosen, voller und harmonischer Wein. **7.5 dl 36.00**

### Rotwein / Vin Rouge

**Icorè, Cannonau di Sardegna, DOC Cantina Dorgali, Sardinien, Italien** **2015 1dl 5.70**  
 Tiefes Rubinrot mit purpur Reflexen, ein vollmundiges Bouquet, intensiv in der Nase. **7.5 dl 42.00**  
 Im Gaumen leichte Tannine, schön langer Abgang.  
**Ramón Bilbao, Gran Reserva, Bodegas Ramón Bilbao, Spanien** **2011 1dl 7.30**  
 Rubinrot, in der Nase den Duft von Dörripflaumen. **75 cl 54.00**  
 Im Gaumen marmeladige Früchte, Rosinen und Gewürze. Perfekte Balance von Textur, Frucht und Barriques. Er repräsentiert den Rioja- Klassiker für die anspruchsvollsten Gaumen.