



# Wildspezialitäten aus Europa

Serviert von 11.30 – 13.30 / 17.30 – 21.30 Uhr

Servi de 11.30 – 13.30 / 17.30 – 21.30



## Vorspeisen / Entrées

SFr.

### **Nüsslersalat mit Speckstreifen, Ei und Croutons**

Salade de doucette aux lardons, œuf et croûtons



13.00

### **Herbstsalat an Balsamico Dressing / Salade d'automne au dressing balsamique**

mit Trauben, Cranberry, Pekannüssen, Parmesan & Tiroler Rohschinken

Avec raisin, cranberry, noix de pecan, parmesan & jambon cru tyrolien



12.50

### **Waldpilzcremesuppe / Potage aux champignons des bois**

mit sautierten Pilzen und Kräutercroutons / avec champignons sautés et croûtons aux herbes



9.50

## Hauptgerichte / Plats principaux

### **Rehpfeffer nach Jägerart / Civet de chevreuil chasseur**

Mit sautierten Champignons, Perlzwiebeln, Speckwürfel und Brotcroutons,

serviert mit hausgemachten Spätzli dazu Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

Avec champignons sautés, petits oignons, lardons et croûtons, servi avec spätzli maison

et pomme farcie aux airelles rouges

27.50

½ 23.40

### **Rehschnitzel "Mirza" / Escalope de chevreuil "Mirza"**

An feiner Wildrahmsauce, dazu Apfel gefüllt mit Preiselbeeren,

Rotkraut mit karamellisierten Maronen, Rosenkohl mit Speck und hausgemachten Spätzli

Sauce gibier à la crème, pomme farcie aux airelles rouges, chou rouge et

marrons caramélisés, chou de Bruxelles aux lardons et spätzli maison

32.50

½ 27.70

### **Wildgeschnetztes an Waldpilzrahmsauce**

Emincé de chasse, sauce aux champignons des bois à la crème

Dazu Rotkraut und hausgemachte Spätzli und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

Chou rouge et spätzli maison avec une pomme farcie aux airelles

26.50

½ 22.60

### **Wildschwein Spare Ribs an hausgemachter Wild-Barbeque-Sauce**

Spare Ribs de sanglier à la sauce Barbecue faite maison

Dazu hausgemachte Spätzli und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

Spätzli maison avec une pomme farcie aux airelles

à discrétion 35.00

26.50

### **Trio vom Hirsch-Entrecôte, Wildschweinfilet und Rehschnitzel**

Triologie de chasse, entrecôte 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

34.50

## Vegetarisch / Végétariens

SFr.

### **Wild - Teller "Florida" / Assiette de chasse "Florida"**

Hausgemachte Spätzli mit Waldpilzrahmsauce, Rotkraut mit karamellisierten Maronen,

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

21.50

½ 18.30

## Weine / Vins

### Weisswein / Vin Blanc

**Sunshine Cuvée blanche, Saint-Pierre, Wallis, Schweiz**

Brillantes Goldgelb, Aromen von weissen Früchten sowie Zitrusfrüchten.

Gut ausgeglichen zwischen Alkohol und Säure. Er ist vollmundig.

2019

1 dl

5.50

7.5 dl

41.00

### Rotwein / Vin Rouge

**Il Potere, Masso Antico, Puglia IGT, Italien**

Leuchtendes Rubinrot, feine Aromen nach reifen roten Früchten und Vanille.

Das Cuvée reift einige Monate in Grappa-Barriques. Er ist vollmundig, samt und weich.

2018

1dl

5.10

7.5 dl

38.00