



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

Herbstsalat an Balsamico Dressing / Salade d'automne au dressing balsamique ⁵ **CHF 14.50**

Trauben, Cranberry, Pekannüsse, Parmesan & Tiroler Rohschinken
Raisin, cranberry, noix de pecan, parmesan & jambon cru tyrolien

Waldpilzcremesuppe / Potage aux champignons des bois ⁸ **CHF 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} **CHF 37.00**

Triologie de chasse, entrecôte de cerf, filet de sanglier et escalope de chevreuil

Steinpilzbutter & Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli & Rotkraut, karamellisierte Maronen, dazu Rotweinbirne gefüllt mit Apfelpüree und Apfel mit Preiselbeeren

Beurre aux bolets & sauce gibier à la crème, spätzli maison & chou rouge, marrons caramélisés, pomme farcie aux aïrelles rouges et poire au vin rouge farcie à la mousse de pomme

Rehschnitzel "Mirza" / Escalope de chevreuil "Mirza" ^{1 7 8 9 11 12} **CHF 35.00**

An feiner Wildrahmsauce, dazu Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, **1/2 CHF 32.00**

Rotkraut, karamellisierte Maronen, Rosenkohl mit Speck und hausgemachte Spätzli

Sauce gibier à la crème, pomme farcie aux aïrelles rouges, 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} **CHF 29.00**

Sautierte Champignons, Perlzwiebeln, Speckwürfel und Brotcroûtons, **1/2 CHF 26.00**

Serviert mit hausgemachten Spätzli dazu Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

Champignons sautés, petits oignons, lardons et croûtons, spätzli maison, Pomme farcie aux aïrelles rouges

Wildgeschnetztes an Waldpilzrahmsauce ^{1 7 9 11 12} **CHF 28.00**

Emincé de chasse, sauce aux champignons de bois à la crème **1/2 CHF 25.00**

Dazu Rotkraut und hausgemachte Spätzli und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

Chou rouge, spätzli maison et pomme farcie aux aïrelles

Vegetarisch / Végétarien

Wild – Teller "Florida" / Assiette de chasse "Florida" ^{1 7 9 11 12} **CHF 25.00**

Hausgemachte Spätzli mit Waldpilzrahmsauce, Rotkraut, karamellisierte Maronen, **1/2 CHF 22.00**

Rosenkohl, dazu Rotweinbirne gefüllt mit Apfelpüree und Apfel mit Preiselbeeren

Spätzli maison, sauce forestière à la crème, chou rouge, marrons caramélisés,

Choux de Bruxelles, poire au vin rouge farcie à la mousse de pomme, et pomme aux aïrelles rouges

Weine / Vins

Pradalupo, Roero Aneis, DOCG, Italien **2019/2021** **1 dl 5.70**

Aus bio-dynamischem Anbau. Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase Düfte, **7.5 dl 42.00**

von exotischen Früchten, reifen Birnen, Blüten von Weissdorn und Akazienhonig. Am Gaumen ist er angenehm, weich, fruchtig mit der nötigen Säurestruktur, frisches Aroma und ein langanhaltender Abgang.

Baroncelli, Nero D'Avola, DOC, Italien **2021** **1dl 5.60**

Granatrot mit Violetten Reflexen. In der Nase Brombeere, **75 cl 41.00**

rote Johannisbeere und warme Vanillenoten, sowie ein Hauch von Kakao und Schokolade. Am Gaumen ist er mild, mit angenehmen Tanninen und einer fülligen, harmonischen Struktur sowie einem langen, nachhaltigen Abgang.

Humagne Rouge "Les Félines", AOC, Schweiz **2020** **1dl 6.60**

Rubinrote Farbe. Ein typischer Humagne mit einem alten, wilden Charakter. **75cl 49.00**