



# 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**

Trauben, Cranberry, Pekannüsse, Parmesan & Tiroler Rohschinken



Raisin, cranberry, noix de pecan, parmesan & jambon cru tyrolien

CHF

13.5

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



Sautierte Pilze und Kräutercroûtons / champignons sautés et croûtons aux herbes

9.5

## Hauptgerichte / Plats principaux

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

36

### **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 aïelles rouges et poire au vin rouge farcie à la mousse de pomme

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

34

An feiner Wildrahmsauce, dazu Apfel gefüllt mit Preiselbeeren,

1/2

31

Rotkraut, karamellisierte Maronen, Rosenkohl mit Speck und hausgemachte Spätzli

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

Marrons caramélisés, choux de Bruxelles aux lardons et spätzli maison

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

28

Sautierte Champignons, Perlzwiebeln, Speckwürfel und Brotcroûtons,

1/2

25

Serviert mit hausgemachten Spätzli dazu Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

Champignons sautés, petits oignons, lardons et croûtons, spätzli maison,

Pomme farcie aux aïelles rouges

### **Wildgeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce**

27

### **Emincé de chasse, sauce aux champignons de bois à la crème**

1/2

24

Dazu Rotkraut und hausgemachte Spätzli und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

Chou rouge, spätzli maison et pomme farcie aux aïelles

## Vegetarisch / Végétarien

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

24

Hausgemachte Spätzli mit Waldpilzrahmsauce, Rotkraut, karamellisierte Maronen,

1/2

21

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 aïelles rouges

## Weine / Vins

### **Schafiser**

Chardonnay, AOC, Andrey SA, Schafis

2020

1dl

5.7

Dem Glas entströmen geheimnisvolle Rauchnoten und Quittenaromen.

7.5dl

42

Mundfüllend, fast burgundische Komplexität, weich, mit weissen und exotischen Früchten.

### **Schafiser**

Gamaret, AOC, Andrey SA, Schafis

2019

1dl

6.5

Sehr dunkles Rot mit Violetreflexen. Die Nase ungestüm, wild, Duft von Kräutern.

7.5dl

48

Der Gaumen südlich, würzig, tief, gestützt von einer schönen Säure.

Der Wein wirkt trotz herzhaften Tanninen sehr gefällig, harmonischer Abgang.

### **Le Volte**

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Dell'Ornellaia

2019/2020

1dl

8.1

Sattes Rubin. In der Nase ausdrucksstark, fruchtbetont und frisch.

7.5dl

60

Viel schwarze Frucht, Pflaumen, etwas Cassis. Im Gaumen raffiniert und elegant.

Ausgesprochen ausgeglichen, zugänglich und harmonisch.