

Wildkarte

Vorspeisen

- Wildmousse ●
mit Sellerie, Preiselbeeren und Pilzen CHF 21
- Kürbistortelli ●
mit Birne, an einer Zitronenthymiansauce CHF 19

Suppen

- Wildbouillon ● ●
mit Sherry, Gemüse und Ei CHF 12
- Eierschwämmli-Suppe mit Rehschinken ●
auch vegetarisch möglich ● CHF 14

Hauptgerichte

- Rehrücken an Brombeer-Balsamicosauce
mit Kartoffelbrioche, Wirz und Kürbis CHF 64
- Geschmorte Hirschhaxe ●
*auf Trüffelpolenta mit Rosenkohl, Birnen,
Speck-Zwiebeln und Preiselbeeren* CHF 43
- «Jäger Pech» ●
Marroni mit Spätzli, Rotkohl, Birnen und Pilzen CHF 28

Dessert

- Vermicelles ● ●
mit Vanilleglace, Meringue und Rahm CHF 14

○ vegan ● vegetarisch ● glutenfrei ● laktosefrei Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 8.1%

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über Zutaten, die allergische Reaktionen oder Intoleranzen auslösen können.

Wild Game Menu

Starters

- Game Mousse ●
with celery, cranberries, and mushrooms CHF 21
- Pumpkin Tortelli ●
with pear, served in a lemon thyme sauce CHF 19

Soups

- Game Consommé ● ●
with sherry, vegetables and egg CHF 12
- Chanterelle soup with venison ham ●
Vegetarian option available ● CHF 14

Main Courses

- Saddle of venison with blackberry balsamic sauce
potato brioche, savoy cabbage, and pumpkin CHF 64
- Braised venison shank ●
on truffle polenta, with Brussels sprouts, pears, bacon-onion garnish and cranberries CHF 43
- «The Hunter's Misfortune» ●
Chestnuts with „Spätzli“, red cabbage, pears and mushrooms CHF 28

Dessert

- Vermicelles ● ●
with vanilla ice cream, meringue and whipped cream CHF 14

○ vegan ● vegetarian ● gluten free ● lactose free All prices in CHF incl. VAT 8.1%

Please inform our service staff about ingredients that may trigger allergic reactions or intolerances.