



## Vorspeisen



Kürbiscrème mit Rahmhaube  
*la crème de courge au nauage de crème fouettée*  
8.50 CHF

Steinpilzcrème mit Tostcrôutons  
*La crème de bolets aux croûtons toastés*  
8.80 CHF

Tost mit Wildrahmsauce und gebratenen Steinpilzen und Eierschwämmli  
*Le toast à la sauce gibier aux bolets et chanterelles sautée*  
10.50 CHF

## Hauptgerichte

Hirschentrecôte mit sautierten Eierschwämmli (SVN)  
Kartoffel Kroketten, Rosenkohl, glasierte Maronen  
Rotkraut und Birne mit Preiselbeeren  
*l'entrecôte de cerf aux chanterelles sautées à la sauce gibier*  
*Croquettes, choux de Bruxelles, marrons glacés,*  
*chou rouge et poire farcie aux airelles*  
36.50 CHF

Gampfeffer (CH) mit Eierspätzli,  
Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Maronen, Birne mit Preiselbeeren  
*Civet de chamois avec spätzli,*  
*choux de Bruxelles, marrons glacés, chou rouge et poire farcie aux airelles*  
29.30 CHF

Rehschnitzel (SVN) an sämiger Wildrahmsauce,  
Eierspätzli, Rosenkohl und glasierte Maronen  
*Escalopes de chevreuil sautée à la sauce gibier*  
*spätzli, choux de Bruxelles, marrons glacés*  
37.80 CHF

# Herbst - Menue

Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli  
Balsamico Barrique Apfel – Essig  
*La salade de mach garnie aux chanterelles  
tièdes au vinaigre balsamique de pommes en barrique*

\*\*\*

Steinpilzcrème mit Tostcrôutons  
*La crème de bolets aux croûtons toastés*

\*\*\*

Hirschfilet an Wildrahmsauce mit Steinpilzen garniert (SVN)  
Kartoffel Krokette, Rosenkohl, glasierte Maronen  
gefüllte Birne mit Preiselbeeren  
*Le filet de cerf à la sauce gibier à la crème  
Croquettes, Choux de Bruxelles, marrons glacé et poire farcie aux airelles*

\*\*\*

warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace  
*Gâteau au chocolat chaud avec glace à la vanille*

\*\*\*

59.50 CHF ganzes Menü/ *Menu complet*  
42.50 CHF Hauptgang/ *Plat principal*

Rösti mit Rehgeschnetzeltem (SVN)  
an Wildrahmsauce, Steinpilze und Rosenkohl  
*La roesti à l'émincé de chevreuil, sauce crème de gibier,  
bolets et chou de Bruxelles*

29.50 CHF

Vegetarische Rösti mit Rosenkohl  
und gebratenen Eierschwämmli und Steinpilzen  
*Le roesti végétarien aux coux de Bruxelles, chanterelles et bolets sauté*

20.80 CHF