

Vorspeisen

Kürbiscrème mit Rahmhaube
8.80 CHF

Wild-Tapas

Hirschsalami , Alpkäse, Oliven, Grisini und gesalzene Mandeln
13.50 CHF

sautierte Steinpilze und Eierschwämmli
auf Toast mit Wildrahmsauce,
11.50 CHF

Reh-Buratta-Tatar
mit Haselnussöl, serviert mit geröstetem Brot und Butter
15.50 CHF

herbst- menü

Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli
Balsamico-Barrique-Apfel-Essig

Kürbiscrème mit Rahmhaube

Hirschfilet(NZ) an Wildrahmsauce mit Steinpilzen garniert
Gebratene Eierspätzli, Rosenkohl, glasierte Maronen
Rotkraut, gefüllte Birne mit Preiselbeeren

Marroni-Glace
Schokoladenküchlein im Quadrat

63.50 CHF ganzes Menü
44.50 CHF Hauptgang

Hauptgerichte

Gamspfeffer nach Grosi „Josy“-Art
gebratene Eierspätzli, Rosenkohl, Rotkraut
glasierte Maronen, Birne mit Preiselbeeren
31.30 CHF

Rehschnitzel an sämiger Wildrahmsauce,
Eierspätzli, und Rosenkohl
38.80 CHF

Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce,
Rösti, sautierte Steinpilze und Rosenkohl
30.50 CHF

Vegetarische Rösti mit Rosenkohl,
Eierschwämmli und Steinpilzen
21.80 CHF

Herbstlicher Wild-Teller vegetarisch
Spätzli, Rahmsauce mit sautierten Steinpilzen
Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Maronen, Birne mit Preiselbeeren
25.30 CHF

chef`s empfehlung

Hirschentrecôte an kräftigem Rioja-Rotweinjus,
Rösti Kroketten, Rotkraut, Pimentos de Padrón
41.50 CHF

Alle Angaben in CHF, inkl. MwSt und Service
Fleischdeklaration: Gams, Reh und Hirsch aus der Europäischen Union