

# DIE MENÜS / LES MENUS

## Menu CHF 78.-

Kürbiscremesuppe und knuspriger Frischkäse mit Speck, schwarzer Trüffel  
*Velouté de potimarron et croustillant de fromage frais au lard, truffe d'automne*

\*\*\*\*\*

Gebratenes Reh-Filet an einer "Grand veneur"-Sauce und Wild-Beilagen  
*Filet de chevreuil poêlé, sauce grand veneur, garniture de chasse*

\*\*\*\*\*

Pochierte Quitten, Sablés und Fragola-Trauben-Sorbet  
*Sablés aux coings pochés et sorbet raisin-fragola*

## Menu surprise du chef CHF 105.-

*Dieses Menü wird für den ganzen Tisch serviert  
Servi uniquement pour l'ensemble de la table*

## Menu enfant CHF 19.-

Rinds-Steak oder paniertes Fisch mit Spaetzli und Gemüse  
*Steak de bœuf ou poisson pané avec spaetzli et légumes*

\*\*\*\*\*

Zwei Eiskugeln zur Auswahl  
*Deux boules de glace au choix*

### Herkunft / Provenance

Rind, Kalb, Zander  
*Bœuf, veau, sandre*  
Geflügel/ *Volaille*  
Wild/ *Chasse*

Schweiz  
*Suisse*  
Frankreich/ *France*  
*Schweiz, Österreich, Slovenien*

**Allergien: Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne weitere Informationen zu unseren Gerichten.**

## Vorspeisen / Entrées

Nüssler-Salat mit Hirsch-Rohschinken, Wachteleier aus Giffers  
und geröstete Baumnüsse  
*Salade de doucette au jambon cru de cerf, œuf de caille de Chevrilles et noix torréifiées* 19.00 CHF

Gefüllte Fasanbrust mit Entenleber, Trauben und Salat  
*Suprême de faisan farci au foie gras, raisins et saladine* 23.00 CHF

Kürbiscremesuppe und knuspriger Frischkäse mit Speck, schwarzer Trüffel  
*Velouté de potimarron et croustillant de fromage frais au lard, truffe d'automne* 19.50 CHF

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Waldpilzen, Tomaten  
und frische Eierschwämme an einer Majoransauce  
*Ravioles maison aux champignons sauvages, tomate et poêlée de chanterelles à la marjolaine* 22.00 CHF  
28.00 CHF

## Fisch / Poisson

Schweizer Zanderfilet mit Fenchel, Gremolata und Salzkartoffeln,  
schwarzer Knoblauch  
*Filet de sandre de lac Suisse au fenouil, gremolata et pommes nature, coulis d'ail noir* 44.00 CHF

## Fleisch / Viandes

Hausgemachter Reh-Pfeffer nach Grossmutter-Art, Wild-Beilagen  
*Civet de chevreuil maison, façon grand-mère, garniture de chasse* 39.00 CHF

Gebratenes Reh-Filet an einer "Grand veneur"-Sauce und Wild-Beilagen  
*Filet de chevreuil poêlé, sauce grand veneur, garniture de chasse* 54.00 CHF

Gebratenes Hirsch-Entrecôte und geschmorte Haxe  
an einer Whisky-Sauce, Wild-Beilagen  
*Entrecôte de cerf poêlée et jarret braisé, sauce au whisky et garniture de chasse* 49.00 CHF

Wildschwein-Medaillons an schwarzen Kirschen und Wild-Beilagen  
*Médailles de sanglier poêlés à la cerise noire, garniture de chasse* 42.00 CHF

Gebratenes Rindsfilet mit Eierschwämmchen, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse  
*Filet de bœuf rôti aux chanterelles, pommes dauphine et légumes* 55.00 CHF

Geschmorte Kalbshaxe an einer Pinienkernen- und milder Pfefferschoten-Vinaigrette,  
Gnocchi und Gemüse  
*Jarret de veau braisé vinaigrette de pignons et piments doux, gnocchi et légumes* 38.00 CHF

Rotkraut, Büschelbirne, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeeren und Spaetzli  
Chou rouge, poire à botzi, chataignes, choux de bruxelles, aïrelles et spaetzli 29.00 CHF