

Nüssler-Salat mit Hirsch-Rohschinken, Wachteleier und geröstete Baumnüsse <i>Salade de doucette au jambon cru de cerf, œuf de caille de Chevrilles et noix torréifiées</i>	19.00 CHF

Gefüllte Fasanbrust mit Entenleber, Trauben und Salat <i>Suprême de faisan farçi au foie gras, raisins et saladine</i>	23.00 CHF

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

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

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

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

Gebratenes Hirsch-Entrecôte und geschmorte Haxe an einer Whisky-Sauce, Wild-Beilagen <i>Entrecôte de cerf poêlée et jarret braisé, sauce au whisky et garniture de chasse</i>	52.00 CHF

Gebratene Wildschwein-Medaillons an schwarzen Kirschen und Wild-Beilagen <i>Médaillons de sanglier poêlés à la cerise noire, garniture de chasse</i>	42.00 CHF

Rotkraut, Büschelbirne, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeeren und Spaetzli <i>Chou rouge, poire à botzi, chataignes, choux de bruxelles, airelles et spaetzli</i>	29.00 CHF

Service et 7,7%MwSt inbegriffen