

DIE MENÜS / LES MENUS

Menu CHF 79.-

Kürbiscremesuppe mit fritiertem Bio-Ei aus Giffers und schwarzer Herbsttrüffel  
Velouté de potimarron et œuf bio frit, truffe noire d'automne

\*\*\*\*\*

Gebratenes Rehfilet an einer Pfeffersauce und Wildbeilagen  
Filet de chevreuil poêlé, sauce poivrade, garniture de chasse

\*\*\*\*\*

Williams-Birne mit Vanille-Eis, Schokoladensauce und Mandel-Tuile  
Poire Williams façon Belle Hélène

Menu surprise du chef CHF 110.-

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

Menu enfant CHF 19.-

Rindssteak oder paniertes Fisch mit Spätzli und Gemüse  
Steak de bœuf ou poisson pané avec spaetzli et légumes

\*\*\*\*\*

Zwei Eiskugeln zur Auswahl  
Deux boules de glace au choix

Herkunft / Provenance

|                             |                                                              |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Kalb, Zander, Rind, Schwein | Schweiz                                                      |
| Veau, sandre, bœuf, porc    | Suisse                                                       |
| Geflügel/ Volaille          | Frankreich/France                                            |
| Wild/ Chasse                | Schweiz, Österreich, Slowenien<br>Suisse, Autriche, Slovénie |

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

Bei Änderungen ist ein Aufpreis möglich  
Pour tout changement un supplément pourra être perçu.

Vorspeisen / Entrées

Nüsslersalat mit getrocknetem Wildschweinfilet, gereiftem Greyerzer und gerösteten Baumnüssen  
Salade de doucette au filet de sanglier séché, vieux gruyère et noix torréfiées

Marmorierte Terrine von Fasan und Entenleber, Traubenvinaigrette und Lebkuchen  
Terrine marbrée de faisan et foie gras, vinaigrette de raisins blond et pain d'épices

Kürbiscremesuppe mit fritiertem Bio-Ei aus Giffers und schwarzer Herbsttrüffel  
Velouté de potimarron et œuf bio frit, truffe noire d'automne

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, Eierschwämmchen, Tomaten und Petersiliensauce  
Ravioles maison farcies aux épinards et ricotta, chanterelles, tomate et sauce au persil

Fisch / Poisson

Schweizer Zanderfilet mit Randen und Meerrettich, Gemüse und Salzkartoffeln  
Filet de sandre de lac Suisse au jus de betterave et raifort, légumes et pommes natures

Fleisch / Viandes

Hausgemachter Rehpfeffer nach Grossmutter Art , Wildbeilagen  
Civet de chevreuil maison façon grand-mère, garniture de chasse

Gebratenes Rehfilet an einer Pfeffersauce und Wildbeilagen  
Filet de chevreuil poêlé, sauce poivrade, garniture de chasse

Gebratenes Hirschentrecôte mit Whisky, Berberitzen-Vinaigrette, Wildbeilagen  
Entrecôte de cerf poêlée au whisky et vinaigrette d'épine-vinette, garniture de chasse

Gebratenes Wildschweinmedaillons gebraten mit schwarzem Kirschen-Chutney, Wildl  
Médallions de sanglier rôti au chutney de cerises noires, garniture de chasse

Hirschgeschnetzeltes an einer Langpfeffersauce und mit Waldpilzen, Wildbeilagen  
Emincé de cerf au poivre long et champignons sauvages, garniture de chasse

Gebratenes Rindsfilet mit Eierschwämmchen, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse  
Filet de bœuf rôti aux chanterelles, pommes dauphines et légumes

Geschmorte Kalbshaxe in milder Pfefferschoten-Vinaigrette mit Pinienkernen, Spätzli und Gemüse  
Jarret de veau braisé, vinaigrette de pignons et piment doux, spaetzli et légumes

Rotkraut, Büschelibirne, Marroni, Preiselbeeren, Rosenkohlpüree und Spätzli  
Chou rouge, poire à botzi, chataignes, purée de choux de bruxelles, airelles et spaetzli