DIE MENÜS / LES MENUS

Menu CHF 82.-

Kürbiscremesuppe mit knusprigem Frischkäse und Speck
Velouté de potimarron et croustillant de fromage frais au lard

****

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

****

Quitten-Parfait mit karamelisierten Quitten,
Crumble und Fragola-Trauben-Sorbet
Parfait glacé aux coings, sorbet raisin-fragola, crumble
et coings caramélisés

Menu surprise du chef CHF 112.-

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

Menu enfant CHF 19.-

Rindssteak oder panierter 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 *Veau, sandre, bœuf, porc*	*Schweiz* *Suisse*
Geflügel/ *Volaille*	*Frankreich/France*
Wild/*Chasse*	*Schweiz, Österreich, Slowenien* *Suisse, Autrische, 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 Baumnüssen, Äpfeln, geräucherte Entenbrust und gereiftem Sbrinz *Salade de doucette aux noix torréfiées, pomme, magret de canard fumé* *et copeaux de vieux sbrinz*		18.50 CHF
Terrine vom Fasan mit Trauben und Entenleber, Lebkuchen, Süsskartoffelpüree *Terrine de faisan au raisin et foie gras, pain d'épices, purée de patate douce*		25.00 CHF
Kürbiscremesuppe mit knusprigem Frischkäse und Speck *Velouté de potimarron et croustillant de fromage frais au lard*		18.00 CHF
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Waldpilzen, Tomaten und Petersilienschaum *Ravioles maison farcies aux champignons sauvages, tomate et sauce au persil*	*Vorspeise* *Hauptgang*	24.00 CHF 33.00 CHF

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*	46.00 CHF

Fleisch / Viandes

Hausgemachter Rehpfeffer nach Grossmutter Art, Wildbeilagen *Civet de chevreuil maison façon grand-mère, garniture de chasse*	39.00 CHF
Gebratenes Rehfilet an einer Pfeffersauce und Wildbeilagen *Filet de chevreuil poêlé, sauce poivrade, garniture de chasse*	59.00 CHF
Gebratenes Hirschentrecôte mit Whisky und geschmorte Hirschhaxe, Wildbeilagen *Entrecôte de cerf poêlée au whisky et jarret braisé, garniture de chasse*	56.00 CHF
Gebratenes Wildschweinmedaillons mit Äpfeln, Wildbeilagen *Médaillons de sanglier poêlés aux pommes, garniture de chasse*	45.00 CHF
Hirschgeschnetzeltes an einer Wachholdersauce und Waldpilzen, Wildbeilagen *Emincé de cerf au genièvre et champignons sauvages, garniture de chasse*	39.00 CHF
Gebratenes Rindsfilet mit Eierschwämmchen, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse *Filet de bœuf rôti aux chanterelles, pommes dauphines et légumes*	59.00 CHF
Geschmorte Kalbshaxe an Gremolata, Spätzli und Gemüse *Jarret de veau braisé à la Gremolata spaetzli et légumes*	39.00 CHF
Rotkraut, Büschelibirne, Marroni, Preiselbeeren, Rosenkohlpüree und Spätzli Choux rouge, poire à botzi, chataîgnes, purée de choux de bruxelles, airelles et spaetzli	30.00 CHF

Service et TVA 8,1% inclus