



KALTE VORSPEISEN / ENTRÉE FROIDE

**Herbstlicher Salat mit Pfifferlingen,
Ei, Croûtons und Trauben**

*Salade d'automne aux chanterelles,
œuf, croûtons et raisins*

CHF 19.00

**Hirschcarpaccio an einem herbstlichen Nüsslisalatstrauss
an Walnussöl mit Spänen von Spittilmattu Käse**

*Carpaccio de cerf au bouquet de salade de doucette
avec huile de noix et copeaux de fromage Spittilmattu*

CHF 19.50

SUPPEN / POTAGES

Muskat-Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen

Crème de muscat - courge à son huile et ses graines

CHF 7.00

Steinpilzcremesuppe mit gebratenen Speck- und Brotwürfeli

Crème de bolets aux dés de lard et croûtons grillés

CHF 9.00



HAUPTSPESIEN / PLAT PRINCIPAL

Gamspeffer aus einheimischer Jagd, serviert mit unseren traditionellen Wildgarnituren <i>Civet de chamois de la chasse local servi avec nos garnitures de gibier</i>	CHF	31.00
Hirschpeffer aus dem Turtmantal, serviert mit unseren traditionellen Wildgarnituren <i>Civet de cerf maison servi avec nos garnitures de gibier</i>	CHF	33.00
Hirschentrecôte an einer Traubensauce <i>Entrecôte de chevreuil à la sauce aux raisins</i>	CHF	41.00
Zart rosa gebratenes Hirschschnitzel nach Grossmutter Art <i>Escalope de cerf rôti grand-mère</i>	CHF	35.00
VEGETARISCHER TELLER: hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeermarmelade gefüllt, sautierte Trauben, Perlzwiebeln mit Brotwürfeli und Pilzen <i>ASSIETTE VEGETARIEN: Spaetzli faites maison, marrons glacés, choux rouge, choux Bruxelles, pomme farcie aux airelles, raisins sautés, petits oignons, lard et croûtons</i>	CHF	22.00

AB 2 PERSONEN / DÉS 2 PERSONNES



Am Stück gebratener Rehrücken an einer Portweinsauce serviert mit unseren Wildbeilagen <i>Selle de chevreuil rôti entier à la sauce au porto servi avec nos garnitures de gibier</i>	Pro Pers.	CHF	52.00
--	-----------	-----	-------

Wildbeilagen: Hausgemachte Spätzli, Nudeln oder Schupfnudeln, glasierte Marroni, Rotkraut, Speckrosenkohl, Apfel mit Preiselbeermarmelade gefüllt, sautierte Trauben, Perlzwiebeln, Speck und Brotwürfeli

Accompagnants de gibier: Spaetzli faites maison, nouilles ou Schupfnudeln, marrons glacés, choux rouge, choux Bruxelles avec lard, pomme farcie aux airelles, raisins sautés, petits oignons, lard et croûtons

SÜSSPESIEN / DESSERT



Vermicelles mit Schlagsahne <i>Vermicelles – purée de marrons avec chantilly</i>	CHF	8.00
Coupe Nesselrode – Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Rahm <i>Coupe Nesselrode – Vermicelles à la glace vanille, meringue et chantilly</i>	CHF	10.50
Coupe Red Dream – Waldbeeren, Vanilleeis und Rahm <i>Coupe Red Dream - baies sauvages, glace vanille et crème</i>	CHF	11.50
Rahmgefrorenes Grand-Marnier-Parfait mit marinierten Orangenfilets <i>Parfait glacé Grand-Marnier avec des filets des oranges marinés</i>	CHF	12.50