

WALLISER WILDSPEZIALITÄTEN

SPECIALITES DE LA CHASSE



KALTE VORSPEISEN / ENTRÉE FROIDE

Meli-Molo-Salat mit Wildschweinschinken

Salade Meli-Molo avec jambon du sanglier

CHF 18.00

**Rehertirine an Waldorfsalat und Cumberlandsauce
begleitet von einem herzhaften Grapefruit-Sorbet**

Terrine de chevreuil avec salade Waldorf et sauce Cumberland
accompagné d'un sorbet de grapefruit

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

WARME VORSPEISEN / ENTRÉES CHAUDES

Saccottini mit Pilzfüllung an einer leichten Cognac-Lauch-Rahmsauce

Saccottini rempli avec champignon à la sauce de cognac et poivron à la crème

CHF 24.50

**Mohn-Blätterteigkissen mit einem Eierschwämmiragout
an Gartenkräutern und Tomatenwürfeli**

Cassiolette de chanterelle et son feuilleté au pavot
aux herbes du jardin et dés de tomates

CHF 23.00

Papardelle mit Kürbismascarponecreme

Papardelle avec crème de mascarpone au courge

CHF 23.00

Schupfnudeln mit frischen Steinpilzen

Schupfnudeln avec bolets frais

CHF 23.00



HAUPTSPEISEN / PLAT PRINCIPAL

Gamspfeffer 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
Hirschpfeffer aus dem Turtmantal, serviert mit unseren traditionellen Wildgarnituren <i>Civet de cerf maison servi avec nos garnitures de gibier</i>	CHF	33.00
Wildschweinentrecôte an einer Traubensauce <i>Entrecôte de sanglier à la sauce aux raisins</i>	CHF	36.00
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 / DES 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
Doppeltes Hirsch-Entrecôte überbacken mit einer Kräuterkruste auf rahmigem Speckwirsing serviert mit unseren feinen Wildbeilagen <i>Entrecôte de cerf double en croûte gratinée aux fines herbes sur chou frisé avec lard à la crème servi avec nos garnitures de gibier</i>	Pro Pers.	CHF	45.00
<u>Wildbeilagen: Hausgemachte Spätzli, Nudeln oder Schupfnudeln, glasierte Marroni, Rotkraut, Speckrosenkohl, Apfel mit Preiselbeermarmelade gefüllt, sautierte Trauben, Perlzwiebeln, Speck und Brotwürfeli</u> <i>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</i>			

SÜSSSPEISEN / DESSERT

Vermicelles mit Schlagsahne <i>Vermicelles – purée de marrons avec chantilly</i>	CHF	7.00
Coupe Nesselrode – Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Rahm <i>Coupe Nesselrode – Vermicelles à la glace vanille, meringue et chantilly</i>	CHF	9.00
Gratinierte Waldbeeren auf einem Meringuebett, begleitet mit Vanilleeis <i>Baies de bois gratinés sur un lit de meringues, accompagné de glace vanille</i>	CHF	11.50
Rahmgefrorenes Grand-Marnier-Parfait mit marinierten Orangenfilets und weisses Schokoladen-Kokosmousse im Gläschen <i>Parfait glacé Grand-Marnier avec des filets des oranges marinés et verrine de mousse au chocolat blanc avec cocos</i>	CHF	12.50

