

## Kalte Vorspeisen / Entrée froide

Herbstlicher Salat – Pfifferlinge - Ei - Croûtons – Trauben <i>Salade d'automne - chanterelles - œuf - croûtons - raisins</i>	19.50
Hirschcarpaccio – Nüsslisalatstrauss - Walnussöl - Spänen von Spittilmattu Käse <i>Carpaccio de cerf - bouquet de salade de doucette - huile de noix - copeaux de fromage Spittilmattu</i>	23.00
Wildterrinen - Waldorfsalat – Mango Chutney – Yuzu-Sorbet <i>Terrine de gibier - salade Waldorf - chutney de mangue – Yuzu-Sorbet</i>	20.00

## Suppen / Potages

Tagessuppe <i>Soupe du jour</i>	7.50
Muskat-Kürbiscremesuppe - Öl – Kerne <i>Crème de courge et muscade - huile - graines</i>	9.00
Steinpilzcremesuppe - gebratener Speck – Brotwürfeli <i>Crème de bolets - dés de lard - croûtons grillés</i>	10.00

## Warme Vorspeisen / Entrées Chaudes

Eierschwämmiravioli im Peterliteig – Cognac-Rahmsauce <i>Raviolis aux chanterelles en pâte persil – sauce de cognac à la crème</i>	24.00
Kürbisravioli im Kastanienteig – Cherrytomate – Salbeibutter <i>Raviolis de courge en pâte de marrons – tomate cerise – beurre de sauge</i>	23.00

## Hauptspeisen / Plat principal

Gamspeffer - traditionelle Wildgarnituren <i>Civet de chamois - garnitures de gibier traditionnels</i>	33.00
Hirschpeffer- traditionelle Wildgarnituren <i>Civet de cerf - garnitures de gibier traditionnels</i>	37.00
Hirschentrecôte – Traubensauce <i>Entrecôte de cerf - sauce aux raisins</i>	47.00
Hirschschnitzel nach Grossmutter Art <i>Escalope de cerf à la grand-mère</i>	39.00

### **Vegetarischer Teller / Assiette vegetarien:**

23.00

Spätzli, Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeermarmelade gefüllt, sautierte Trauben, Perlzwiebeln, Brotwürfeli, Pilze  
Spaetzli, marrons, chou rouge, choux Bruxelles, pomme farcie aux airelles, raisins sautés, petits oignons, croûtons, champignons

### **Wildbeilagen / Accompagnants de gibier:**

Spätzli oder Nudeln, Marroni, Rotkraut, Speckrosenkohl, Apfel mit Preiselbeermarmelade gefüllt, sautierte Trauben, Perlzwiebeln, Speck und Brotwürfeli  
Spaetzli ou nouilles, marrons, chou rouge, choux Bruxelles avec lard, pomme farcie aux airelles, raisins sautés, petits oignons, lard et croûtons

### **Ab 2 Personen / dès 2 personnes**

Am Stück gebratener Rehrücken an einer Portweinsauce  
serviert mit unseren Wildbeilagen (Wartezeit 30-40 Minuten)

pro Pers. 59.00

Selle de chevreuil rôti entier à la sauce au porto  
servi avec nos garnitures de gibier (Temps d'attente 30-40 minutes)

### **Süssspeisen / Dessert**

Vermicelles – Rahm

8.00

Vermicelles – purée de marrons - chantilly

Eisbecher Nesselrode – Vermicelles mit Vanilleeis - Meringue – Rahm

10.50

Coupe Nesselrode – Vermicelles à la glace vanille - meringue - chantilly

Eisbecher Red Dream – Waldbeeren - Vanilleeis – Rahm

11.50

Coupe Red Dream - baies sauvages - glace vanille - crème

Rahmgefrorenes Grappa Brunello - marinierte Trauben

13.50

Parfait glacé Grappa Brunello - raisins marinés

Hausgemachter Zwetschkuchen - Vanilleeis – Rahm

8.00

Tarte aux pruneaux maison - glace vanille - chantilly