



**WALLISER
WILDSPEZIALITÄTEN
SPECIALITES DE LA CHASSE**

KALTE VORSPEISEN / ENTRÉE FROIDE

**Herbstlicher Salat mit Pfifferlingen,
Ei, Croûtons und Trauben**
Salade d'automne aux chanterelles,
œuf, croûtons et raisins

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



19.50

SUPPEN / POTAGES

Muskat-Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen
Crème de muscat - courge à son huile et ses graines

8.00

Steinpilzcremesuppe mit gebratenen Speck- und Brotwürfeli
Crème de bolets aux dés de lard et croûtons grillés

9.00



HAUPTSPEISEN / PLAT PRINCIPAL

Gampspeffer aus einheimischer Jagd, serviert mit unseren traditionellen Wildgarnituren
Civet de chamois de la chasse local servi avec nos garnitures de gibier 31.00

Hirschspeffer aus dem Turtmantal, serviert mit unseren traditionellen Wildgarnituren
Civet de cerf maison servi avec nos garnitures de gibier 33.00

Hirschentrecôte an einer Traubensauce
Entrecôte de chevreuil à la sauce aux raisins 41.00

Zart rosa gebratenes Hirschschnitzel nach Grossmutter Art
Escalope de cerf rôti grand-mère 35.00

VEGETARISCHER TELLER: hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeermarmelade gefüllt, sautierte Trauben, Perlzwiebeln mit Brotwürfeli und Pilzen
ASSIETTE VEGETARIEN: Spaetzli faites maison, marrons glacés, chou rouge, choux Bruxelles, pomme farcie aux aïelles, raisins sautés, petits oignons, lard et croûtons 22.00

AB 2 PERSONEN / DÉS 2 PERSONNES

Am Stück gebratener Rehrücken an einer Portweinsauce
serviert mit unseren Wildbeilagen (mind. 20 Min. Wartezeit)
Selle de chevreuil rôti entier à la sauce au porto
servi avec nos garnitures de gibier (au mois 20 min. d'attente) Pro Pers. 52.00

Wildbeilagen: Hausgemachte Spätzli oder Nudeln, glasierte Marroni, Rotkraut, Speckrosenkohl, Apfel mit Preiselbeermarmelade gefüllt, sautierte Trauben, Perlzwiebeln, Speck und Brotwürfeli
Accompagnants de gibier: Spaetzli faites maison ou nouilles, marrons glacés, choux rouge, choux Bruxelles avec lard, pomme farcie aux aïelles, raisins sautés, petits oignons, lard et croûtons

SÜSSPEISEN / DESSERT

Vermicelles mit Schlagsahne
Vermicelles – purée de marrons avec chantilly 8.00

Coupe Nesselrode – Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Rahm
Coupe Nesselrode – Vermicelles à la glace vanille, meringue et chantilly 10.50

Coupe Red Dream – Waldbeeren, Vanilleeis und Rahm
Coupe Red Dream - baies sauvages, glace vanille et crème 11.50

Rahmgefrorenes Grand-Marnier-Parfait mit marinierten Orangenfilets
Parfait glacé Grand-Marnier avec des filets des oranges marinés 12.50

