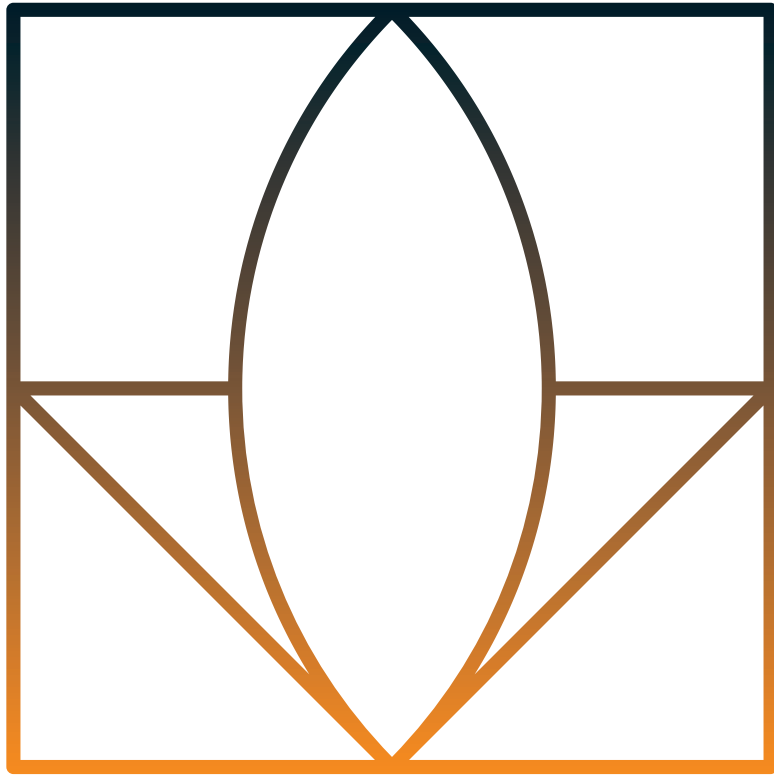




SPEISEKARTE

WILDKARTE

VORSPEISEN

Rehcarpaccio	16
Preiselbeeren Rucola Nusscrumble	
<i>glutenfrei laktosefrei</i>	
Maronisuppe	12
Trauben Trüffel	
<i>vegetarisch</i>	

HAUPTGÄNGE

Hirschentrecôte	39
Quark Pizokel Rotkraut Apfel Preiselbeeren Wachholderjus	
Rehpfeffer	37
Spätzli Rotkraut Apfel Preiselbeeren	
Rehrücken	46
Pistazien Sellerie Sauerkirsche Macaire Kartoffeln Wildjus	
Rotkohlstrudel	29
Quark Pizokel Apfel Rosenkohl Preiselbeersauce	
<i>vegetarisch</i>	

DESSERT

Vermicelles	8 12
Meringue Schlagrahm Kirsch	
<i>glutenfrei</i>	

HERKUNFTSDEKLARATION

HIRSCH | EU

REH | EU

Gerne berät Sie unser Restaurantteam bezüglich der Zutaten in den Gerichten, welche eine Allergie oder Intoleranz auslösen können.

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Nüsslersalat _____ 13 | 17

Speck | Ei | Kartoffeldressing

glutenfrei möglich

Herbstsalat _____ 11 | 15

Belper Knolle | Gebratene Pilze | Karotten | Cherrytomaten |
Gurke | Pastinake

vegetarisch | glutenfrei möglich

Gebeizte Forelle _____ 22

Bimi Brokkoli | Apfel | Matcha | Randen

glutenfrei | laktosefrei

Rindstatar _____ 26 | 51

Schalotten | Nüsslersalat | Eigelb | Brioche

Herbstlicher Garten _____ 18

Kürbis | Randen | Federkohl | Walnuss | Feige | Veganer Käse

vegan

SUPPEN

Consommée Double _____ 18

Wurzelgemüse | Ochsenchwanz Ravioli

Kürbissuppe _____ 16

New Roots Creme | Kürbiswürfel | Chili | Kürbis Pesto

vegan

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel	39 49
Berner Frites Gurkensalat Preiselbeeren	
<i>laktosefrei und glutenfrei möglich</i>	
Ochsenbäckchen	46
Pommes Dauphine Rotkohl Randen	
Rindsentrecôte	52
Süsskartoffeln Gebackener Kürbis Café de Paris Butter	
<i>glutenfrei</i>	
Seeteufel	39
Spitzkohl Beluga Linsen Speckschaum Anchovis	
Hausgemachte Tagliatelle	29
Steinpilze Petersilie	
<i>vegetarisch</i>	
Randen Risotto	31
Baumnüsse Eingelegter Randen Rucola	
<i>vegan glutenfrei</i>	

HERKUNFTSDEKLARATION

RIND | SCHWEIZ

RINDSBÄCKCHEN | SPANIEN

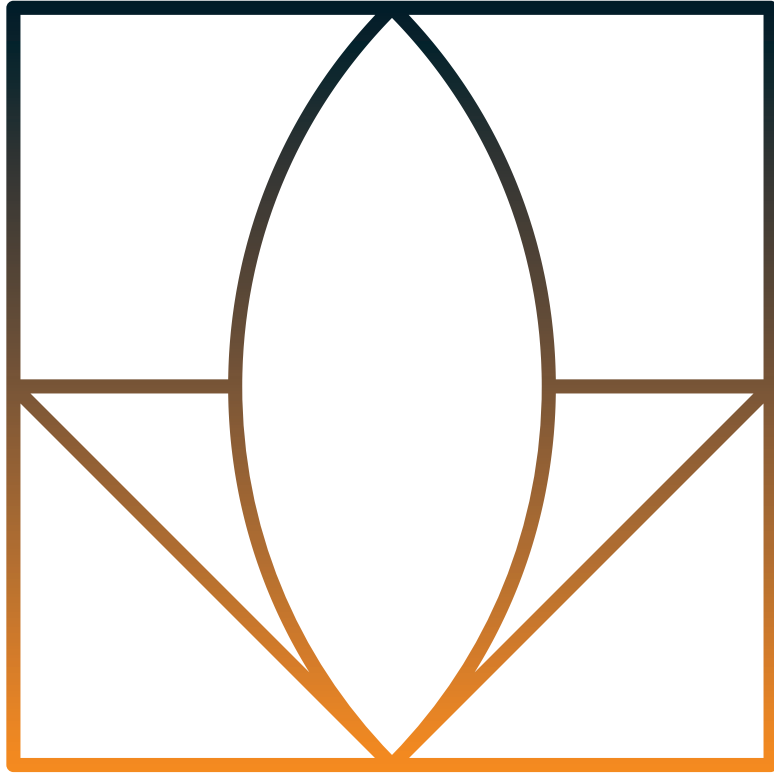
KALB | SCHWEIZ

FORELLE | ITALIEN

SEETEUFEL | ISLAND

Unsere Brot- und Backwaren werden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden entsprechend separat deklariert.

Gerne berät Sie unser Restaurantteam bezüglich der Zutaten in den Gerichten, welche eine Allergie oder Intoleranz auslösen können.



MENU

GAME MENU

STARTERS

Venison carpaccio _____ **16**
Cranberries | Rocket | Nut crumble
gluten-free | lactose-free

Chestnut soup _____ **12**
Grapes | Truffle
vegetarian

MAIN COURSES

Deer entrecôte _____ **39**
Quark pizokel | Red cabbage | Apple | Cranberries | Juniper jus

Venison pepper _____ **37**
Spätzli | Red cabbage | Apple | Cranberries

Saddle of venison _____ **46**
Pistachios | Celery | Sour cherries | Macaire potatoes | Game jus

Red cabbage strudel _____ **29**
Quark pizokel | Apple | Brussels sprouts | Cranberry sauce
vegetarian

DESSERT

Vermicelles _____ **8 | 12**
Meiringer meringue | Whipped cream | Cherry brandy
gluten free

DECLARATION OF ORIGIN

DEER | EU

VENISON | EU

Our bread and bakery products are produced in Switzerland. Exceptions are declared separately.

Our restaurant team will be happy to advise you on the ingredients in the dishes that may cause allergies or intolerances.

All prices are in CHF and include VAT.

STARTERS

Lamb's lettuce 13|17

Bacon | Egg | Potato dressing

gluten free possible

Autumn salad 11|15

Belper Knolle cheese | Fried mushrooms | Carrots | Cherry tomatoes |
Cucumber | Parsnip

vegetarian | gluten free possible

Marinated trout 22

Bimi broccoli | Apple | Matcha | Beetroot

gluten free | lactose free

Beef tartare 26|51

Shallots | Lamb's lettuce | Egg yolk | Brioche

Autumnal garden 18

Pumpkin | Beetroot | Kale | Walnut | Fig | Vegan cheese

vegan

SOUPS

Double consommé 18

Root vegetables | Oxtail ravioli

Pumpkin soup 16

New Roots cream | Pumpkin cubes | Chilli | Pumpkin pesto

vegan

MAIN COURSES

Wiener schnitzel	39 49
Bernese fries Cucumber salad Cranberries	
<i>lactose free gluten free possible</i>	
Ox cheek	46
Pommes Dauphine Red cabbage Beetroot	
<i>gluten free</i>	
Beef entrecôte	52
Sweet potatoes Baked pumpkin Café de Paris butter	
<i>gluten free</i>	
Monkfish	39
Cabbage Beluga lentils Bacon foam Anchovies	
Homemade tagliatelle	29
Porcini mushrooms Parsley	
<i>vegetarian</i>	
Beetroot risotto	31
Walnuts Pickled beetroot Rocket	
<i>vegan gluten free</i>	

DECLARATION OF ORIGIN

BEEF | SWITZERLAND

BEEF CHEEK | SPAIN

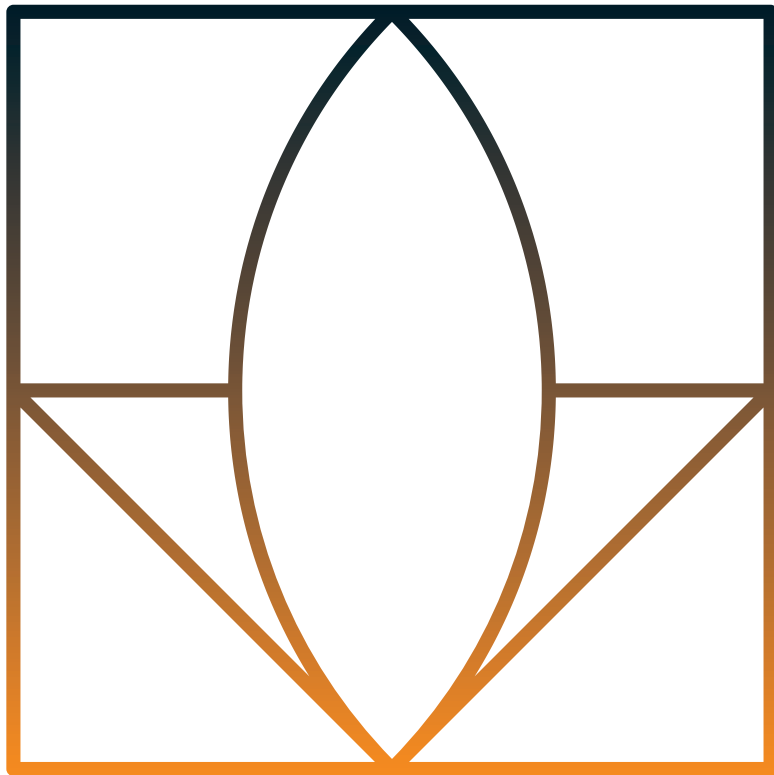
VEAL | SWITZERLAND

TROUT | ITALY

MONKFISH | ICELAND

Our bread and bakery products are produced in Switzerland. Exceptions are declared separately.

Our restaurant team will be happy to advise you on the ingredients in the dishes that may cause allergies or intolerances.



CARTE

MENU SAISONNIER

ENTRÉES

Carpaccio de chevreuil _____ 16

Airelles | Roquette | Crumble aux noix

sans gluten | sans lactose

Soupe de marrons _____ 12

Raisins | Truffes

végétarien

PLATS PRINCIPAUX

Entrecôte de cerf _____ 39

Pizokel au séré | Chou rouge | Pomme | Airelles | Jus au genièvre

Ragoût de chevreuil _____ 37

Spätzli | Chou rouge | Pomme | Airelles

Selle de chevreuil _____ 46

Pistaches | Céleri | Cerises acides | Pommes de terre Macaire | Jus de gibier

Strudel au chou rouge _____ 29

Pizokel au séré | Pomme | Choux de Bruxelles | Sauce aux airelles

végétarien

DESSERT

Vermicelles _____ 8 | 12

Meringue de Meiringen | Crème chantilly | Eau-de-vie de cerise

sans gluten

DÉCLARATION D'ORIGINE

CERF | UE

CHEVREUIL | UE

Nos pains et pâtisseries sont produits en Suisse. Les exceptions sont déclarées séparément.

Notre équipe de restauration se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA.

ENTREES

Salade de mâche _____ **13|17**
Lard | Œuf | Vinaigrette aux pommes de terre
sans gluten possible

Salade d'automne _____ **11|15**
Belper Knolle | Champignons sautés | Carottes | Tomates cerises |
Concombre | Panais
végétarien | sans gluten possible

Truite marinée _____ **22**
Bimi brocoli | Pomme | Matcha | Betterave rouge
sans gluten | sans lactose

Tartare de bœuf _____ **26|51**
Échalotes | Mâche | Jaune d'œuf | Brioche

Jardin d'automne _____ **18**
Courge | Betterave rouge | Chou frisé | Noix | Figue | Fromage
végétalien

SOUPES

Consommé double _____ **18**
Légumes-racines | Raviolis à la queue de bœuf

Soupe au potiron _____ **16**
Crème New Roots | Cubes de potiron | Piment | Pesto au potiron
végétalien

PLATS PRINCIPAUX

Escalope viennoise _____ 39 | 49

Frites bernoises | Salade de concombre | Aïnelles rouges

sans lactose | sans gluten possible

Joue de bœuf _____ 46

Pommes Dauphine | Chou rouge | Betteraves rouges

Entrecôte de bœuf _____ 52

Patates douces | Courge rôtie | Beurre Café de Paris

sans gluten

Baudroie _____ 39

Chou pointu | Lentilles Beluga | Mousse de lard | Anchois

Tagliatelles faites maison _____ 29

Bolets | Persil

végétarien

Risotto à la betterave rouge _____ 31

Noix | Betterave marinée | Roquette

végétalien | sans gluten

DECLARATION D'ORIGINE

BŒUF | SUISSE

JOUE DE BŒUF | ESPAGNE

VEAU | SUISSE

TRUITE | ITALIE

BAUDROIE | ISLANDE

Nos pains et pâtisseries sont produits en Suisse. Les exceptions sont déclarées séparément.

Notre équipe de restauration se fera un plaisir de vous conseiller sur les ingrédients des plats qui peuvent provoquer une allergie ou une intolérance.