

RESTAURANT

# SAVEURS

IT'S GETTING WILD...

*by Schöneegg*





HAUSGERÄUCHERTES  
HIRSCHCARPACCIO<sup>DE</sup>

FERMENTIERTE BROMBEEREN  
SELLERIE

Carpaccio de cerf fumé maison  
Mûres fermentées | Céleri  
House-smoked venison carpaccio  
Fermented blackberries | Celeriac

CHF 27,-



REHFILET<sup>DE</sup>

PFEFFER JUS | ROTKOHL | STEINPILZE | KUMQUATS

Filet de chevreuil

Sauce poivrade | Chou rouge | Cèpes | Kumquats  
Venison loin

Pepper jus | Red cabbage | Porcini mushrooms | Kumquats

CHF 53,-

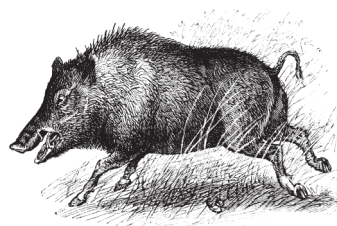


VERMICELLES  
MERINGUE | VANILLE EIS

Vermicelles  
Meringue I glace à la vanille  
Vermicelles  
Meringue I vanilla ice cream

CHF 14,-

# WILD Menu



WILDSCHWEINRAGOUT<sup>DE</sup>  
FETTUCCHINE | EINGELEGTE BIRNE

Ragoût de sanglie  
Fettuccine | Poire marinée  
Brocoli sauvage | Spätzle  
Wild boar ragout  
Pickled pear | Fettuccine

CHF 47,-

➔ [Tisch reservieren](#)

➔ [Réserver une table](#)

➔ [Reserve a table](#)

