

RESTAURANT

SAVEURS

IT'S GETTING WILD...

by Schöneegg





HAUSGERÄUCHERTES HIRSCHCARPACCIO^{DE}

FERMENTIERTE BROMBEEREN
SELLERIE

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

CHF 27,-



REHFILET^{DE}

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,-

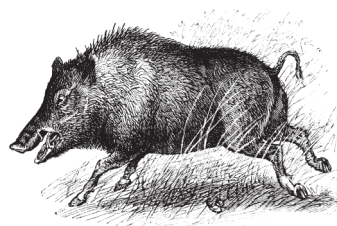


VERMICELLES MERINGUE | VANILLE EIS

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

CHF 14,-

WILD Menu



WILDSCHWEINRAGOUT^{DE} 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](#)

