

Wild Gerichte

Game menu

Kürbiscremesuppe mit seinen Kernen

Cream of pumpkin soup with its seeds

CHF 9.50

Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Rehmedaillons, Baumnüssen und getrockneten Preiselbeeren, an Preiselbeer Vinaigrette

Autumn lettuce with roasted venison medallions,
walnuts and dried cranberries on a cranberry vinaigrette

CHF 27.50 (kl. Portion CHF 18.50)

Rosa gebratenes Hirsch Entrecote an Preiselbeersauce auf Rotkraut, mit getrüffelem Kartoffelstock

Pink roasted venison loin on a cranberry sauce
and red cabbage served with truffled mashed potatoes

CHF 48.50 (kl. Portion CHF 34.50)

Sautierte Fasanenbruststreifen in Apfel-Calvados Sauce, mit Spätzli und Rosenkohl mit Speck

Sautéed pheasant breast strips in apple-calvados sauce,
colourful spaetzli and brussels sprouts with bacon

CHF 38.50 (kl. Portion CHF 29.50)

Dessert

Desserts

Vermicelle mit Meringue und Rahm

Vermicelle with Meringue and whipped cream

CHF 11.50 (kl. Portion CHF 8.50)

Eisbecher Nesselrode

Vanilleeis mit Meringue, Vermicelle und Rahm

Coupe Nesselrode

Vanilla ice cream, Meringue, Vermicelle and whipped cream

CHF 12.50 (kl. Portion CHF 9.50)