

Trari trara das Wild ist da.....

Vorspeisen

Marroni-Schaumsüppchen mit Absinth verfeinert

CHF 13.—

Wildravioli begleitet von einem hausgemachten Kürbiskern-Pesto

CHF 16.—

Pastetli gefüllt mit Wildfleisch und einem Steinpilzragout, an einer Rahmsauce, auf Nüsslersalat, abgeschmeckt mit einer Honig-Vinaigrette

CHF 22.—



Hauptgerichte

| | Portion | 1/2 Portion |
|---|----------|-------------|
| Rehschnitzeli auf einer Eierschwammsauce | CHF 40.— | / 32.— |
| Reh-, Hirsch- oder Gemspfeffer (je nach Saison) | CHF 29.— | / 22.— |
| Rehrücken ab 2 Personen (nur auf Voranmeldung) | CHF 59.— | pro Person |
| Rehgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce | CHF 37.— | 29.— |
| Hirschentrecôte an einer Ginrahmsauce | CHF 37.— | |
| Rehfiletmedaillons auf einem Johannisbeer-Porto-Jus | CHF 45.— | |
| Wildschweinentrecôte auf einer Rosa-Pfeffersauce | CHF 41.— | 32.— |
| Gebratenes Perlhuhn auf einer Baumnuss-Rahmsauce | CHF 39.— | |

Beilagen

Hausgemachte Spätzli oder Butternudeln, Rosenkohl mit Speck, Hausgemachtes Rotkraut mit Marroni, halber Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, halbe Birne gefüllt mit hausgemachtem Kürbis Chutney

Wildmenu

Hausgemachtes Marroni-Schaumsüppchen mit Absinth verfeinert oder Wildravioli mit einer hausgemachten Kürbiskern-Pesto



Rehschnitzeli auf einer Eierschwammsauce
Hausgemachte Spätzli
Rosenkohl, halbe Birne, halber Apfel
Rotkraut mit Marroni

Coupe Nesselrode

CHF 54.—

CHF 60.— für den grossen Appetit

Trari trara la chasse est là.....

Entrées

Crème aux marrons affinée à l'absinth

CHF 13.—

Les raviolis maison mode chasseur
accompagnés d'un pesto aux graines de courge

CHF 16.—

Vol-au-vent farci avec ragoût de gibier et bolets
à la crème, accompagné de salade de doucette,
vinaigrette au miel

CHF 22.—

Plats principaux

Portion **½ Portion**

Escalopes de chevreuil sur une sauce aux chanterelles

CHF 40.— / 32.—

Civet de chevreuil , cerf ou chamois (selon saison)

CHF 29.— / 22.—

Selle de chevreuil à partir de 2 personnes
(selon commande/demande)

CHF 59.— par personne

Emincé de chevreuil avec sa sauce aux champignons
et à la crème

CHF 37.— 29.—

Entrecôte de cerf avec sa sauce au gin et à la crème

CHF 37.—

Médallions de filets de chevreuil sur une sauce aux
airelles rouges et au porto

CHF 45.—

Entrecôte de sanglier sur une sauce au poivre rose

CHF 41.— 32.—

Pintade rôtie sur une sauce aux noix et à la crème

CHF 39.—

Accompagnements

Spätzli maison ou nouilles au beurre,
choux de Bruxelles au lard, chou rouge maison avec marrons,
demi-pomme aux airelles, demi-poire avec son chutney à la courge

Menu chasse

Crème aux marrons affinée à l'absinth
ou les raviolis maison mode chasseur accompagnés
d'un pesto à la courge

Escalopes de chevreuil sur une sauce aux chanterelles
spätzli maison
choux de Bruxelles, demi-poire, demi-pomme et
choux rouges aux marrons

Coupe Nesselrode

CHF 54.—

CHF 60.— pour une grande faim

