

Trari trara das Wild ist da.....

Vorspeisen

Marroni-Schaumsüppchen mit Absinth verfeinert

CHF 13.—

Wildravioli nappiert mit einer Pesto-Rahmsauce

CHF 18.—

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

CHF 22.—



Hauptgerichte

	Portion	½ Portion
Rehschnitzeli auf einer Eierschwammsauce	CHF 42.—	/ 34.—
Reh- , Hirsch- oder Gemspfeffer (nach Saison)	CHF 31.—	/ 24.—
Rehrücken ab 2 Personen (nur auf Voranmeldung)	CHF 59.—	pro Person
Rehgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce	CHF 39.—	31.—
Hirschentrecôte an einer Ginrahmsauce	CHF 39.—	
Rehfiletmedaillons auf einem Johannisbeer-Porto-Jus	CHF 47.—	
Wildschweinkoteletten auf einer Rosa-Pfeffersauce	CHF 43.—	34.—

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 nappiert mit einer Pesto-Rahmsauce



Rehschnitzeli auf einer Eierschwammsauce

Hausgemachte Spätzli

Rosenkohl, halbe Birne, halber Apfel

Rotkraut mit Marroni

Coupe Nesselrode

CHF 57.—

CHF 64.— für den grossen Appetit

Trari trara la chasse est là.....

Entrées

Crème aux marrons affinée à l'absinth

CHF 13.—

Les raviolis mode chasseur
accompagnés de son pesto à la crème

CHF 18.—

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

Escalopes de chevreuil sur une sauce aux chanterelles

CHF 42.— / 34.—

Civet de chevreuil , cerf ou chamois (selon saison)

CHF 31.— / 24.—

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 39.— 31.—

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

CHF 39.—

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

CHF 47.—

Côtelettes de sanglier sur une sauce au poivre rose

CHF 43.— 34.—

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 mode chasseur accompagnés
de son pesto à la crème

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 57.—

CHF 64.— pour une grande faim

