

Trari trara das Wild ist da.....

Vorspeisen

Marroni-Schaumsüppchen mit Absinth verfeinert

CHF 13.—

Reh-Carpaccio mit einer Basilikum-Olivenöl-Marinade

CHF 24.—

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

CHF 22.—

Hauptgerichte

Rehschnitzeli auf einer Eierschwammsauce

Portion	1/2 Portion
CHF 44.—	/ 36.—

Wildpfeffer (nach Saison)

CHF 32.— / 25.—

Rehrücken ab 2 Personen (nur auf Voranmeldung)

CHF 61.— pro Person

Rehgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce

CHF 41.— 33.—

Hirschentrecôte an einer Ginrahmsauce

CHF 41.—

Rehfiletmedaillons auf einem Johannisbeer-Porto-Jus

CHF 49.—

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 Reh-Carpaccio mit einer Basilikum-Olivenöl-Marinade



Rehschnitzeli auf einer Eierschwammsauce

Hausgemachte Spätzli

Rosenkohl, halbe Birne, halber Apfel

Rotkraut mit Marroni

Coupe Nesselrode

CHF 59.—

CHF 66.— für den grossen Appetit

Trari trara la chasse est là.....

Entrées

Crème aux marrons affinée à l'absinthe

CHF 13.—

Carpaccio de chevreuil accompagné de
marinade à l'huile d'olives et basilic

CHF 24.—

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

Portion CHF 44.— / ½ Portion 36.—

Civet (selon saison)

CHF 32.— / 25.—

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

CHF 61.— par personne

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

CHF 41.— 33.—

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

CHF 41.—

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

CHF 49.—

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 carpaccio de chevreuil accompagné de
marinade à l'huile d'olives et basilic

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 59.—

CHF 66.— pour une grande faim

