

Trari trara das Wild ist da.....

Vorspeisen

Marroni-Schaumsüppchen mit Absinth verfeinert

CHF 10.—

Wildravioli begleitet von einem hausgemachten Kürbiskern-Pesto

CHF 13.—

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

CHF 19.—



Hauptgerichte

	Portion	1/2 Portion
Rehschnitzeli auf einer Eierschwammsauce	CHF 37.—	/ 29.—
Reh-, Hirsch- oder Gemspfeffer (je nach Saison)	CHF 26.—	/ 19.—
Rehrücken ab 2 Personen (nur auf Voranmeldung)	CHF 54.—	pro Person
Rehgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce	CHF 33.50	26.—
Hirschentrecôte an einer Ginrahmsauce	CHF 34.—	
Rehfiletmedaillons auf einem Johannisbeer-Porto-Jus	CHF 42.—	
Wildschweinentrecôte auf einer Rosa-Pfeffersauce	CHF 38.—	29.—
Gebratenes Perlhuhn auf einer Baumnuss-Rahmsauce	CHF 36.—	

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 49.—

CHF 55.— für den grossen Appetit

Trari trara la chasse est là.....



Entrées

Crème aux marrons affinée à l'absinth

CHF 10.—

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

CHF 13.—

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

CHF 19.—

Plats principaux

Portion **½ Portion**

Escalopes de chevreuil sur une sauce aux chanterelles

CHF 37.— / 29.—

Civet de chevreuil , cerf ou chamois (selon saison)

CHF 26.— / 19.—

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

CHF 54.— par personne

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

CHF 33.50 26.—

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

CHF 34.—

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

CHF 42.—

Entrecôte de sanglier sur une sauce au poivre rose

CHF 38.— 29.—

Pintade rôtie sur une sauce aux noix et à la crème

CHF 36.—

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 49.—

CHF 55.— pour une grande faim

