

Vorspeisen / *Appetizers / Entrées*

Hausgemachte Wildterrine mit Preiselbeerkompott und Blattsalaten 19.00

Homemade game terrine with cranberry compote and selection of salad

Terrine de gibier fait maison, compote aux airelles rouges et garniture de salades

**Ravioli gefüllt mit Eierschwämmchen und Steinpilzen
auf Marroni-Rucola-Ragout** 15.00

Ravioli stuffed with chanterelles and boletus on a chestnut-rucola ragout

Ravioli farcie aux chanterelles et cèpes sur une ragoût de marrons et rucola

Gemischte Blattsalate mit sautierten Pilzen 15.00

Leaf salad with sauted mushrooms

Salade verte aux champignons sautés

Suppe / *Soup / Potage*

Kürbiscremesuppe 10.00

Pumpkin cream soup

Crème de potiron

Hauptgerichte / *Main courses / Plat principal*

Gempfeffer mit Kräutern und Gewürzen (ohne Blut) 32.00

Marinated chamois stew with herbs and spices (without blood)

Civet de chamois aux fines herbes et épices (sans sang)

Duo von Reh- und Hirschmedaillons mit Trauben und Grappasauce 42.00

Medaillons of venison and deer with grapes and Grappa sauce

Médaillons de chevreuil et de cerf aux raisins et sauce au grappa

Kotelette vom jungen Wildschwein im Nussmantel **36.00**

Ribs of young wild boar in a nut crust

Côtelettes de marcassin dans un manteau de noix

Rehrücken Mirza (ab 2 Personen)
mit Pilzen, Speckstreifen, Trauben und Wildrahmsauce **51.00**

Saddle of venison (for two or more people) with mushrooms, bacon, grapes and game cream sauce

Selle de chevreuil (à partir de 2 personnes) aux champignons, lardons, raisins et sauce crème de gibier

Zu allen Hauptgerichten servieren wir:

Gedämpftes Rotkraut und Rosenkohl

Spätzle und Apfelrösti

Glasierte Marroni

*With all main courses we serve
braised red cabbage and brussels sprouts*

Spätzli and apple roesti

Glazed chestnuts

Avec tous les plats pincipeaux

nous vous servons

chou rouge braisé et

choux de Bruxelles

Spätzli et roesti aux pommes

et marrons glacés

Desserts / Sweets / Desserts

Vermicelle mit Kirsch parfümiert und Rahm **9.00**

mit Meringue **12.00**

mit Vanilleeis **12.00**

Vermicelli with Kirsch and cream or with meringue or with vanilla ice-cream

Vermicelles au kirsch et à la crème ou avec meringue ou avec glace vanille

Gratinierte Waldbeeren mit Marroni-Kirsch Glace **12.00**

Wild berry gratiné with chestnut-Kirsch ice cream

Baies de bois grantinées à la glace au marrons et Kirsch