Wild im Wildhorn

Wildkraftbrühe *Consommée de gibier* Game clear soup		**Sfr. 7.00**
Kürbiscrèmesuppe *Potage de courge à la crème* Pumpkin cream soup		**Sfr. 8.00**
Hobelkäsesalat **Blattsalat mit Lauener-Hobelkäse-Spänen** Salade verte avec coupeaux de fromage rébibes Green salad with mountain cheese shavings	 ½ Port	 **Sfr. 18.00** Sfr. 12.00
Salat - Trockenfleisch **Blattsalat mit Lauener-Trockenfleischstreifen** *Salade verte avec des bandes de viande séchée* Green salad with dried beef stripes	 ½ Port.	 **Sfr. 19.00** Sfr. 13.00
Herbstblattsalat mit Trauben und Baumnüssen *Salade d'automne avec raisin et noisette* Autumn salad with grapes and walnuts	 ½ Port.	**Sfr. 15.00** Sfr. 10.00
Wildterrine garniert *Terrine de gibier garni* Cold game pie	 ½ Port.	**Sfr. 18.00** Sfr. 12.00
Pilzschnitte mit Steinpilzen und Eierschwämme *Croûte aux bolet et chanterelles*		**Sfr. 29.00**
Pilzrösti mit Steinpilzen und Eierschwämme *Rösti aux bolet et chanterelles*		**Sfr. 29.00**
« Wildes » Gemüseteller Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, Birne und Apfel mit Preiselbeeren ***Assiette Légumes „Chasse"*** *Spätzli, Choux rouge, choux de Bruxelles, des marrons glacés, poire et pommes farcie aux airelles rouges*		**Sfr. 21.00**

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wildbratwurst vom Hirsch mit Calvados-Zwiebelsauce
Saucisse de cerf avec sauce aux oignons et calvados
Deer Sausage with calvados-onion sauce

160 gr. (2 Stück)	Sfr. 28.00
80 gr. (1 Stück)	Sfr. 23.00

Hirschentrecôte mit Pilzsauce Sfr. 45.00
Entrecôte de cerf à la sauce champignons des forêts
Deer entrecote with forest mushrooms

Hirschgeschnetzeltes an Rahmsauce Sfr. 32.00
Emincé de cerf sauce à la crème
Deer slices with cream sauce

Gemspfeffer nach Wildhorn Art Sfr. 36.00
Civet de chamois
Jugged chamois

Rehmedaillons mit Wildrahmsauce Sfr. 38.00
Médaillon de chevreuil
Venison Medallions

Rehrücken ab 2 Personen pro Person Sfr. 58.00
Selle de chevreuil
Saddle of Venison

Zu diesen Tellergerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, Birne und Apfel mit Preiselbeeren
Tous les plats chauds sont servi avec nos Spätzli maison, choux rouge, choux de Bruxelles, des marrons glacés, pomme et poire farcie aux airelles rouges.
Served with; Spätzli, red cabbage, Brussel's sprouts, chestnuts, apple & pear with cranberries jam

Wein Vorschlag

Jäger-Wy Cuvée Valais Riem Daepp Humagne rouge, Pinot Noir, Merlot, Diolinoire & Syrah	2017	49.50 75cl
Clos du Château Bonvin (Pinot, Merlot) (J.Safra Sarasin Swiss Open Gstaad)	2015	49.00 75 cl
Maienfeld Möhr-Niggli Pinot Noir	2016	54.00 75cl
Sassarei Cantina Pelossi, Merlot	2016	51.00 75cl
Lirac Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône Grenache, Syrah, Cinsault	2017	52.00 75cl
*** **8 Rosas Negras "der Rosenkavalier"** Spanien, (Tempranillo) **Toro DO**	2016	46.50 75cl
*** **Mon Rouge** Assemblage Niklaus Wittwer Pinot Noir, Merlot, Syrah und Cornalin	2017	45.00 75cl
*** **Humagne Rouge** Cave Reynard & Fils		25.00 50cl

*** auch Offenausschank möglich

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.