

Wild Gerichte

Game menu

Kürbiscremesuppe mit seinen Kernen
Cream of pumpkin soup with its seeds
CHF 9.50

**Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Rehmedaillons,
Baumnüssen und getrockneten
Cranberrys, an Preiselbeer Vinaigrette**
Autumn leaf salad with roasted venison medallions,
walnuts and dried cranberries
cranberries, with cranberry vinaigrette
CHF 27.50 (kl. Portion CHF 18.50)

**Rosa gebratenes Hirsch Karree mit Cranberrysauce
auf Rotkraut, mit getrüffeltem Kartoffelstock**
Pink roasted venison loin with cranberry sauce
on red cabbage, with truffled mashed potatoes
CHF 48.50 (kl. Portion CHF 34.50)

**Sautierte Fasanenbruststreifen in
Apfel-Calvados Sauce mit Spätzli
und Rosenkohl**
Sautéed pheasant breast strips in
apple-calvados sauce with colourful spaetzli
and autumn vegetables
CHF 38.50 (kl. Portion CHF 28.50)

Dessert

Desserts

Vermicelle mit Meringues und Rahm
Vermicelle with meringues and whipped cream
CHF 11.50 (kl. Portion CHF 8.50)

Eisbecher Nesselrode
Vanilleeis mit Meringue, Vermicelle und Rahm
Coupe Nesselrode
Vanilla ice cream with meringue, Vermicelle and whipped cream
CHF 12.50 (kl. Portion CHF 9.50)