



WILDSPEZIALITÄTEN

Vorspeise

| | Klein | Normal |
|--|-----------|-----------|
| Flammkuchen „Forestière“ mit Steinpilzen <i>(Vegi)</i> | | Fr. 17.50 |
| Steinpilz-Risotto <i>(Vegi)</i> | Fr. 16.00 | Fr. 21.00 |
| Hirschcarpaccio mit Hobelkäse und Rucola | Fr. 18.00 | Fr. 23.00 |
| Nüsslersalat mit Pfifferlingen und hausgeräucherter Entenbrust | Fr. 16.00 | Fr. 21.00 |
| Kürbiscrème-Suppe mit Weissm Trüffelöl <i>(Vegi)</i> | Fr. 8.00 | Fr. 11.00 |
| Kürbisravioli an Salbeibutter mit getrockneten Tomaten und Parmesan Splitter <i>(Vegi)</i> | Fr. 16.00 | Fr. 21.00 |

Hauptgang

| | | |
|--|---------------|-----------|
| Hirschbraten an Humagne Rouge | Fr. 26.00 | Fr. 31.00 |
| Gempfeffer nach Art des Hauses | Fr. 39.00 | Fr. 44.00 |
| Hirschpfeffer nach Art des Hauses | Fr. 28.00 | Fr. 33.00 |
| Hirschentrecôte mit einer Walnusskruste | Fr. 35.00 | Fr. 40.00 |
| Rehschnitzel mit Pfifferlingen | Fr. 30.00 | Fr. 35.00 |
| Wildschwein-Saltimbocca | Fr. 26.00 | Fr. 31.00 |
| Beilagen-Teller <i>(Vegi)</i> | Fr. 17.00 | Fr. 22.00 |
| Rehrücken auf Vorbestellung (ab 2 Pers.) | p/P Fr. 45.00 | Fr. 50.00 |

Wild-Beilagen: Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Früchte

Dessert

| | | |
|--|----------|-----------|
| Caramel-Zimt -Parfaitglace mit Zwetschgensauce | Fr. 6.50 | Fr. 10.50 |
| Hausgemachtes Marroni-Glace mit Meringue und Nidle | Fr. 6.50 | Fr. 10.50 |

Unsere Weinempfehlung

| | | | |
|---|----------------|--------|-----------|
| Humagne Rouge, Yann Comby, Chamoson | | | |
| 1 dl Fr. 7.00 | 5 dl Fr. 32.00 | 7.5 dl | Fr. 49.00 |
| Charmys Pinot Noir/Merlot/Diolinoir, Yann Comby, Chamoson | | | |
| 1 dl Fr. 6.50 | 5 dl Fr. 30.00 | | |

Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

