



WILDSPEZIALITÄTEN

Vorspeise

	Klein	Normal
Flammkuchen „Forestière“ mit Steinpilzen <i>(Vegi)</i>		Fr. 18.50
Steinpilz-Risotto <i>(Vegi)</i>	Fr. 17.00	Fr. 22.00
Hirschcarpaccio mit Hobelkäse und Rucola	Fr. 19.00	Fr. 24.00
Nüsslersalat mit Feigen und Walnüssen und mit Hanf geräucherter Entenbrust	Fr. 17.00	Fr. 22.00
Kürbiscrème-Suppe mit Weissem Trüffelöl <i>(Vegi)</i>	Fr. 8.00	Fr. 11.00
Kürbisgnocchi an einer Waldpilzsauce	Fr. 16.00	Fr. 21.00

Hauptgang

Hirschbraten an Humagne Rouge	Fr. 26.00	Fr. 31.00
Rehpfeffer nach Art des Hauses	Fr. 33.00	Fr. 38.00
Hirschpfeffer nach Art des Hauses	Fr. 28.00	Fr. 33.00
Hirschentrecôte mit einer Walnusskruste	Fr. 36.00	Fr. 41.00
Rehschnitzel an einer Waldpilzsauce	Fr. 32.00	Fr. 37.00
Wildschwein-Saltimbocca	Fr. 27.00	Fr. 32.00
Beilagen-Teller <i>(Vegi)</i>	Fr. 18.00	Fr. 23.00
Rehrücken auf Vorbestellung (ab 2 Pers.)	p/P Fr. 45.00	Fr. 50.00

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

Dessert

Coupe Vermicelles	Fr. 6.50	Fr. 10.50
Caramel-Zimt -Parfaitglace mit Zwetschgensauce	Fr. 6.50	Fr. 10.50
Hausgemachtes Marroniglace mit Meringue und Nidle	Fr. 6.50	Fr. 10.50

Unsere Weinempfehlung

Humagne Rouge, Yann Comby, Chamoson					
1 dl	Fr. 8.00	5 dl	Fr. 39.00	7.5 dl	Fr. 49.00
Charmys Pinot Noir/Merlot/Diolinoir, Yann Comby, Chamoson					
1 dl	Fr. 6.50	5 dl	Fr. 32.00		

Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

