



WILDSPEZIALITÄTEN

Vorspeise

	Klein	Normal
Flammkuchen „Forestière“ mit Steinpilzen <i>(Vegi)</i>		Fr. 19.50
Risotto mit Kürbis und Birnen <i>(Vegi)</i>	Fr. 17.00	Fr. 22.00
Hirschcarpaccio mit Hobelkäse und Rucola	Fr. 19.00	Fr. 24.00
Nüsslersalat mit Feigen, Walnüssen und geräucherter Entenbrust	Fr. 17.00	Fr. 22.00
Kürbis-Crèmesuppe <i>(Vegi)</i>	Fr. 8.00	Fr. 11.00
Walser-Ravioli an einer Waldpilzsauce	Fr. 19.00	Fr. 24.00

Hauptgang

Hirschbraten an Humagne Rouge	Fr. 27.00	Fr. 32.00
Rehpfeffer nach Art des Hauses	Fr. 34.00	Fr. 39.00
Hirschpfeffer nach Art des Hauses	Fr. 29.00	Fr. 34.00
Hirschentrecôte mit einer Walnusskruste	Fr. 38.00	Fr. 43.00
Rehschnitzel an einer Waldpilzsauce	Fr. 35.00	Fr. 40.00
Wildschwein-Cordon bleu	Fr. 29.00	Fr. 34.00
Beilagen-Teller <i>(Vegi)</i>	Fr. 18.00	Fr. 23.00
Rehrücken auf Vorbestellung (ab 2 Pers.)	p/P Fr. 49.00	Fr. 54.00

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

Dessert

Coupe Vermicelles	Fr. 7.00	Fr. 11.00
Caramel-Zimt-Parfaitglace mit Zwetschgensauce	Fr. 7.00	Fr. 11.00
Hausgemachtes Marroniglace mit Meringue und Nidle	Fr. 7.00	Fr. 11.00

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. 8.1% MwSt.