

# Wildspezialitäten Saison de la chasse

## Vorspeisen Hors d'oeuvres

*Feine Kürbiscrème mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen* Fr. 10.--  
*Crème de potiron*

*Hausgemachte Hirsch-Hasenterrine auf buntem* Fr. 17.50

*Herbstsalat mit Pilzen, Nüssen und Trauben* Portion Fr. 26.50

*Terrine de cerf-lapin maison sur salade d'automne avec des champignons,  
noix et raisins*

*Wildtortelli an leichter Basilikumrahmsauce* Fr. 16.50

*Tortelli chasseur à la crème basilic* Portion Fr. 24.50

*Blätterteigkissen gefüllt mit auserlesenen Waldpilzen* Fr. 16.50

*Vol-au-vent aux champignons* Portion Fr. 25.50

## Hauptspeisen Plats principales

*Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit Butterspätzli, Waldpilzen, Rotkraut,  
Marroni, Rosenkohl, Speckzweischge, Trauben, Kürbiskügeli, und Apfel mit  
Preiselbeeren*

*Ces plats sont accompagnés de spätzli, choux rouge, choux de bruxelles, marrons,  
raisins, et pomme*

*Saftiger Hirschpfeffer* Civet de cerf Fr. 31.--

*Rosa gebratenes Hirschfilet* Filet de cerf Fr. 42.50

*Tranchiertes Wildschwein-Entrecôte* Entrecôte de sanglier Fr. 38.50

*Rehgeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce* Emincé de chevreuil Fr. 38.50

*Zarte Rehmedaillons auf Waldpilzbeet* Médaillons de chevreuil Fr. 39.50

*Fasanenbrust an cremiger Apfel-Calvadossauce* Fr. 35.50

*Suprême de faisan sur Calvados sauce*

*Rehrücken „Soleil“ (ab 2 Personen auf Vorbestellung)* Fr. 52.50

*Selle de chevreuil „Soleil“ (pour 2 Pers. sur commande)*

# **Wild Degustations-Menü**

Hausgemachte Hirsch-Hasenterrine auf  
buntem Herbstsalat mit Pilzen,  
Nüssen und Trauben

\* \* \*

Feine Kürbiscrème

\* \* \*

Wildtortelli an leichter Basilikumrahmsauce

\* \* \*

Zarte Rehschnitzel serviert mit Waldpilzen,  
Spätzli und Wildgarnitur

\* \* \*

Hausgemachtes Marroniparfait  
mit eingelegten Feigen

\* \* \*

*Fr. 76.-- pro Person*