

# Wildspezialitäten Saison de la chasse

## Vorspeisen Hors d'oeuvres

Feine Kürbiscrème mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen Fr. 13.50  
Crème de potiron

Hausgemachte Hirsch-Hasenterrine auf buntem Fr. 19.50

Herbstsalat mit Pilzen, Nüssen und Trauben Portion Fr. 29.50

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

Wildtortelli an Salbeibutter Fr. 17.50

Tortelli chasseur au beurre de sauge Portion Fr. 27.50

Blätterteigkissen gefüllt mit auserlesenen Waldpilzen Fr. 19.50

Vol-au-vent aux champignons Portion Fr. 29.50

## Hauptspeisen Plats principales

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit Butterspätzli, Waldpilzen, Rotkraut,  
Marroni, Rosenkohl, Speckzwetschge, 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. 35.50

Rosa gebratenes Hirschfilet Filet de cerf Fr. 44.50

Tranchiertes Wildschwein-Entrecôte Entrecôte de sanglier Fr. 41.50

Rehgeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce Emincé de chevreuil Fr. 41.50

Zarte Rehmedaillons auf Waldpilzbeet Médaillons de chevreuil Fr. 42.50

Fasanenbrust an cremiger Apfel-Calvadossauce Fr. 38.50

Suprême de faisan sur Calvados sauce

Rehrücken „Soleil“ (ab 2 Personen auf Vorbestellung) Fr. 56.50

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