

Entrées | Vorspeisen | starters

Velouté de marrons au cognac | 14

Marronicremesuppe mit Cognac

Chestnut cream soup with cognac

Jambon cru de cerf, salade de céleri et de pommes, chips de pain aux noix | 26

Hirschrohschinken, Sellerie-Apfelsalat, Baumnussbrothips

Raw venison ham, celery and apple salad, walnut bread crisps

Quiche à la courge, salade de mâches, huile de pépins de courge, cèpes | 23

Kürbis-Quiche, Nüsslisalat, Kürbiskernöldressing, eingelegte Steinpilze

Pumpkin quiche, lamb's lettuce salad, pumpkin seed dressing, pickled porcini mushrooms

Principaux | Hauptspeisen | mains

Escalopes de chevreuil, sauce de gibier à la crème, aïnelles, spätzli, chou rouge, marrons | 44

Rehschnitzel, Wildrahmsauce, Preiselbeeren, Spätzli, Rotkraut, Marroni

Venison cutlets, game cream sauce, lingonberries, spätzli, red cabbage, chestnuts

Joues de sanglier braisées, jus au genièvre, purée de pommes de terre, chou frisé au lard | 47

Geschmorte Wildschwein-Bäckchen, Wacholderjus, Kartoffelpüree, Speck-Wirsing

Braised wild boar cheeks, juniper jus, potato purée, savoy cabbage with bacon

Gnocchi à la courge, beurre à la sauge, oignons caramélisés, chanterelles | 32

Kürbis-Gnocchi, Salbeibutter, karamellisierte Zwiebeln, Eierschwämmli

Pumpkin gnocchi, sage butter, caramelised onions, chanterelles

Dessert | süsse Verführung | sweet temptation

Cheesecake au roquefort, poires pochées, noix | 15

Roquefort-Cheesecake, pochierte Birnen, Baumnüsse

Roquefort cheesecake, poached pears, walnuts

Vin rouge | Rotwein | red wine

Grande Cuvée, Coteaux du Languedoc AC, Grès de Montpellier

Chais de Blanville - 2019

Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache

1dl 10.5 | 7.5dl 68