

Entrées | Vorspeisen | starters

Velouté de courge, roulade aux pommes et au calvados | 14

Kürbiscremesuppe mit Apfel-Calvados-Roulade

Pumpkin cream soup with apple and Calvados roulade

Carpaccio de cerf, fromage au vin rouge, cèpes marinés aigres-doux, salade mesclun | 29

Hirschcarpaccio, Rotwein-Käse, süss-sauer eingelegte Steinpilze, Mesclunsalat

Venison carpaccio, cheese in red wine, sweet and sour marinated porcini mushrooms, mesclun salad

Millefeuille à la mousse de roquefort, noix | 23

Crèmeschnitte mit Roquefortmousse und Baumnüssen

Mille-feuille with Roquefort mousse and walnuts

Principaux | Hauptspeisen | mains

Escalopes de chevreuil, sauce de gibier à la crème, airelles, 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 courge et pommes de terre, chou frisé au lard | 47

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

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

Ravioli à la courge et aux cèpes, sauce à la crème et au thym, raisins | 37

Kürbis-Steinpilzravioli, Thymianrahmsauce, Trauben

Pumpkin and porcini ravioli, thyme cream sauce, grapes

Dessert | süsse Verführung | sweet temptation

Éclair à la crème de marrons, prunes au vin rouge | 15

Marroni-Éclair, Rotwein-Zwetschgen

Chestnut cream éclair, plums in red wine

Vin rouge | Rotwein | red wine

Il Frate IGT - 2017

Castello degli Angeli, Lombardia, Italia | Merlot, Cabernet Sauvignon

1dl 11.5 | 7.5dl 78