SUGGESTIONS | ABENDEMPFEHLUNGEN | RECOMMENDATIONS

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, Baumnussbrotchips
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, 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 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

Wild: EU | Speck: CH | Preise in CHF inkl. MwSt. | Gerne gibt unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.