



WILDSAISON



DE - FR

Vorspeisen / Entrées

Hirschcarpaccio Selleriesalat Haselnuss <i>Carpaccio de cerf Salade de séleri Noisette</i>	L	19.50
Nüsslisalat Eierschwämmen Kürbis <i>Salade de mâche Chanterelle Potiron</i>	V	16.50
Kürbiscremesuppe Geröstete Kernen <i>Soupe à la crème de potiron Grains grillée</i>	L V Veg	11.50

Hauptspeisen / Plats principaux

Gebratenes Hirschfilet Preiselbeerjus <i>Filet de cerf Canneberges</i>	G	52.00
Gemspfeffer <i>Civét de chamois</i>	G	41.00
	½ Port.	34.00
Herbstteller: Hausgemachte Spätzli, Herbst Gemüse <i>Assiette d'automne: Spätzli fait maison, Légumes</i>	G L	26.00
	½ Port.	21.00

Ab 2 Personen / A partir de 2 personne

Rehrücken Wildjus <i>Selle de chevreuil Jus de gibier</i>	G	61.00
		Pro Pers.
Beilagen: Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Rotweinbirne <i>Accompagné: Spätzli fait maison, chou rouge, chou de Bruxelles, Châtaignes poire ou vin rouge</i>	G L	

Desserts

Marinierte Zwetschgen Vanille Crumble Zimtparfait <i>Prunes marinées Crumble au vanille Parfait de cannelle</i>	G L	15.50
Coupe Nesselrode: Vermicelle Meringue Fior di Latteglacé	G L	13.00
	½ Port.	9.50
Käseteller aus der Region Feigensenf Nüsse <i>Assiette du fromage de la région Moutarde aux figues Noix</i>	L	18.00