

V o r s p e i s e n

Wildterriner, Wildpastete mit Selleriesalat, Sauce Cumberland

Fr. 20.--

Terrine et paté de gibier garnie avec salade de céleri, sauce cumberland

*

Wildrahmsuppe mit Pilzen

Fr. 14.--

Crème de gibier avec champignons

*

Kürbiscrèmesuppe



Crème de potiron

Fr. 12.--

V e g i T e l l e r

Ravioli mit Feigen/Pecorino Füllung, an Wildrahmsauce, Saisonsalat

Fr. 27.--

Raviolis de figues/pecorino avec sauce gibier à la crème, salades de saison

*

Röstipastetli mit Pilzragoutfüllung, Saisonsalat

Fr. 28.--

Vol-au-vent au roesti farcie avec ragoût de champignons, salade de saison

*

Herbstlicher Vegiteller

Mit Pilzragout gefüllten Röstipastetli, Rosenkohl, Rotkraut,

Fr. 34.--

Spätzli, Marroni, Birnen, Äpfel

Automnal plateau de végétarien avec vol-au-vent au roesti farcie avec ragoût de champignons, choux de bruxelles, choux rouges, marrons, poires et pommes, spätzli



= vegetarisch / végétarien / vegetarian

S a u s e r Z e i t

1 dl	Fr. 3.00
2 dl	Fr. 6.00
3 dl	Fr. 9.00
5 dl	Fr. 12.50

Hauptspeisen

Hausgebeizter Rehpeffer "Jäger-Art",

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut

(Plattenservice)

Fr. 40.--Port.

Civet de chevreuil "chasseur" mariné, spätzli «Maisons»,
choux de bruxelles, choux rouges

Fr. 36.--Teller

*

Rehschnitzel "Mirza", Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut

Fr. 44.--

Escalopes de chevreuil "Mirza", spätzli «Maison», choux de bruxelles, choux rouges

*

Geschnetzeltes Rehfleisch Calvadosauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut

Fr. 41.--

Emince de chevreuil sauce au calvados, spätzli, choux de bruxelles, choux rouges

*

Hirschbraten an Rotweinsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut

Fr. 34.--

Rôti de cerf au vin rouge, spätzli, choux de bruxelles, choux rouges

*

Wildschwein Entrecôte «Jägerart», Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut

Fr. 35.--

Entrecôte de sanglier "chasseur", spätzli, choux de bruxelles, choux rouges

*

Auf Vorbestellung

Ab 2 Personen

Rehrücken „Baden-Baden“,

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Preiselbeeren

Fr. 63.-- p. P.

Selle de chevreuil "Baden-Baden", spätzli «Maison», choux de bruxelles,
choux rouges et airelles

Herkunft Fleisch: Rehfleisch und Hirschfleisch Österreich, Deutschland

D a z u p a s s t ...

Optimo, A. Mathier

1 dl = Fr. 7.50

7 dl = Fr. 51.--

(Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah)