

## Wild-Karte



Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons an französischer Salatsauce

Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons with French dressing

*Mâche avec œuf, lard et croûtons avec vinaigrette française*

CHF 15.00

Roter Caesar Salat mit Parmesan und Fasanenbruststreifen an Walnussdressing

Red caesar salad with pheasant breast and parmesan cheese marinated with walnut dressing

*Salade César rouge avec poitrine de faisan et parmesan mariné avec vinaigrette aux noix*

CHF 16.50



Sämige Kürbiscrèmesuppe mit Zimtschaum garniert

Pumpkin soup with a foam of cinnamon

*Soupe de courge avec mousse de la cannelle*

CHF 11.00



Gegrillte Hirschrückenmedaillons an Lebkuchenjus auf Rotkraut-Kartoffelpüree und Rosenkohl

Grilled slices of deer saddle medaillons with gingerbread gravy served with red cabbage – potatoes puree and Brussels sprouts

*Tranches de selle de chevreuil grillées avec sauce au pain d'épices servie avec purée de chou rouge et pommes de terre et choux de Bruxelles*

CHF 37.00

Geschnetzeltes vom Reh und Hirsch an Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni und Mirza Apfel

Slices of deer and venison with boletus cream sauce accompanied by homemade spätzli, red cabbage, Brussels sprouts glazed chestnuts and apple "Mirza"

*Tranches de cerf et chevreuil à la crème de bolets accompagnée de spaetzli fait maison, chou rouge, choux de Bruxelles, châtaignes glacées et pomme «Mirza»*

CHF 34.50

Vegetarischer Wildteller mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni, Mirza Apfel und hausgemachten Spätzli

Vegetarian game plate with red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts, apple "Mirza" and homemade spaetzli

*Assiette de gibier végétarienne au chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés, Pomme Mirza et spaetzli maison*

CHF 23.50

Hausgemachte Randenravioli mit Frischkäse gefüllt an Zitronenpfefferbutter

Homemade beetroot ravioli filled with cream cheese tossed in lemon pepper butter

*Raviolis de betteraves faits maison remplis de fromage frais mélangé au beurre de citron et de poivre*

CHF 23.50



«Coupe Nesselrode»

Maronipüree mit Meringue, Vanilleglacé und Schlagrahm

«Coupe Nesselrode»

Chestnut puree with meringue, vanilla ice cream and whipped cream

*«Coupe Nesselrode»*

*Purée de marrons avec meringue, glace vanille et chantilly*

CHF 13.50