

Wildspezialitäten Saison de la chasse

Vorspeisen Hors d'oeuvres

Feine Kürbiscrème mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen Fr. 13.50
Crème de potiron

Hausgemachte Hirsch-Hasenterrine auf buntem Fr. 21.--

Herbstsalat mit Pilzen, Nüssen und Trauben Portion Fr. 32.--

*Terrine de cerf-lapin maison sur salade d'automne avec des champignons,
noix et raisins*

Wildtortelli an Salzeibutter Fr. 18.50

Tortelli chasseur au beurre de sauge Portion Fr. 28.50

Blätterteigkissen gefüllt mit auserlesenen Waldpilzen Fr. 19.50

Vol-au-vent aux champignons Portion Fr. 31.--

Hauptspeisen Plats principales

*Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit Butterspätzli, Waldpilzen, Rotkraut,
Marroni, Rosenkohl, Speckzwetschge, Trauben, Kürbiskugeli, und Apfel mit
Preiselbeeren*

*Ces plats sont accompagnés de spätzli, choux rouge, choux de bruxelles, marrons,
raisins, et pomme*

Saftiger Hirschpfeffer Civet de cerf Fr. 36.50

Rosa gebratenes Hirschfilet Filet de cerf Fr. 45.50

Tranchiertes Wildschwein-Entrecôte Entrecôte de sanglier Fr. 42.50

Rehgeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce Emincé de chevreuil Fr. 42.50

Zarte Rehmedaillons auf Waldpilzbeet Médaillons de chevreuil Fr. 44.50

Fasanenbrust an cremiger Apfel-Calvadossauce Fr. 39.50

Suprême de faisan sur Calvados sauce

Rehrücken „Soleil“ (ab 2 Personen auf Vorbestellung) Fr. 59.50

Selle de chevreuil „Soleil“ (pour 2 Pers. sur commande)