

Wildspezialitäten / Selvaggina Game specialities / Spécialités du gibier



(12.00 - 14.00 und 17.45 - 21.00)

HIRSCHTROCKENFLEISCH-CARPACCIO

mit frischen Feigen, Rucola und Walnüssen

BRESAOLA DI CERVO CARPACCIATA

con fichi freschi, rucola e noci

CARPACCIO FROM DRIED DEER MEAT

with fresh figs, rocket and walnuts

CARPACCIO DE LA VIANDE DE CERF SÉCHÉE

avec des figues fraîches, roquette et noix

CHF 29.00

HAUSGEMACHE TAGLIOLINI MIT FRISCHEN EIERSCHWÄMMLI

Maroni und Kräutersauce

TAGLIOLINI FATTI IN CASA

con salsa ai finferli freschi, castagne e erbette

HOMEMADE TAGLIOLINI WITH FRESH CHANTERELLES

chestnuts and herb sauce

TAGLIOLINI AUX CHANTERELLES FRAÎCHES

marrons et sauce aux herbes

V 1/2 CHF 24.00

CHF 29.00



REHRÜCKEN TELLER

Rehrücken an Preiselbeer-Sforzato-Weinsauce

Spätzli, Maroni, Rosenkohl, Rotweinbirne, Apfel mit Preiselbeeren

SELLA DI CAPRIOLO AL PIATTO

con salsa Sforzato e mirtilli rossi,

servito con spätzli, castagne, cavolini di Bruxelles,

pera al vino rosso, mela con mirtilli rossi

SADDLE OF VENISON PLATE

with cranberry-winesauce, spätzli, chestnuts, Brussels sprouts

red wine pear, apple with cranberries

ASSIETTE DE SELLE DE CHEVREUIL

sauce au vin rouge Sforzato, spätzli, marrons,

choux de Bruxelles, pomme aux airelles rouges

poire au vin rouge

CHF 59.00

HIRSCHPFEFFER

geröstete Polenta, Pilze, Croûtons, Apfel mit Preiselbeeren

SALMÌ DI CERVO

con polenta arrostita

funghi saltati, crostini, mela con mirtilli rossi

JUGGED DEER

with roasted polenta

mushrooms, croutons, apple with cranberries

CIVET DE CERF

avec polenta grillée

champignons, croûtons, pomme aux airelles rouges

CHF 39.00



GEBRATENE WOLFSBARSCHFILETS MIT STEINPILZEN

Pinienkernen und neuen Kartoffeln an leichter Kräutersauce

FILETTI DI BRANZINO ARROSTITI CON FUNGHI PORCINI

pinoli e patate nouvelle serviti con leggera salsa alle erbe

FRIED SEA BASS FILLETS WITH PORCINI MUSHROOMS

pine nuts and new potatoes with a light herb sauce

FILETS DE LOUP DE MER AUX CÈPES

pignons de pin et pommes de terre nouvelles à la sauce aux herbes légère

CHF 41.00

REHRÜCKEN „SCHWEIZERHAUS“

(auf Vorbestellung)

servieren wir ab 2 Personen, Preis pro Person
Pilzrahmsauce, Spätzli, Maroni, Rosenkohl
und andere feine, herbstliche Beilagen

SELLA DI CAPRIOLO „SCHWEIZERHAUS“

(solo su prenotazione)

a partire da 2 persone, prezzo a persona
con salsa ai funghi, spätzli, castagne, cavolini di Bruxelles
e molti contorni autunnali

SADDLE OF VENISON „SCHWEIZERHAUS“

(only with reservation)

from 2 persons, price per person
with mushroom sauce, spätzli, chestnuts, Brussels sprouts
and other fine, autumnal side dishes

SELLE DE CHEVREUIL „SCHWEIZERHAUS“

(sur réservation)

à partir de 2 personnes, prix par personne
sauce aux champignons, spätzli, marrons, choux de Bruxelles
et autres délicieuses garnitures automnales

CHF 69.00 pro Person

