

## Vorspeisen | Starter

<b>Wildschwein-Rohschinken mit Portweifeigen</b> Kürbis-Chutney   Blattsalatbouquet Raw boar ham with port figs   pumpkin chutney   leaf salad bouquet	CHF 18.00
<b>Herbstlicher Blattsalat an Himbeer-Dressing</b> sautierte Champignons   Speck   Trauben   Wachtelspiegelei Scotland smoked salmon with dill mustard sauce colorful salad bouquet   toast   butter	CHF 16.50
<b>Beefsteak Tatar „Kreuz“</b> nach Ihrem Gusto   Toast   Butter Beefsteak Tatar "Kreuz" to your taste   toast and butter	CHF 29.50 <i>(kleine Portion)</i> CHF 21.00
<b>Bunter Blattsalat</b> mit gerösteten Kernen Dressing nach Wahl: French   Italienisch   Balsamico   Himbeere Mixed leaf salad with roasted seeds Dressing of your choice: French   Italienne   balsamic   raspberry	CHF 9.50
<b>Saisonal gemischte Salatkomposition</b> angemachte Salate   Blattsalate   Sprossen Dressing nach Wahl: French   Italienisch   Balsamico   Himbeere Seasonally mixed salad composition dressed salads   leaf salads   sprouts Dressing of your choice: French   Italienne   balsamic   raspberry	CHF 12.50
<b>Eismeercrevetten-Cocktail "Calypso"</b> Toast   Butter Ice sea prawn cocktail "Calypso"   toast and butte	CHF 17.00
<b>Grosser Salatteller</b> angemachte Salate   Melone   Sprossen Salad plate with dressed salads   melon   egg	CHF 17.00
<b>Suppen   Soup</b>	
<b>Kürbisschaumsuppe</b> Caramelisierte Kürbiskerne   Orangencroutons Pumpkin soup   caramelized pumpkin seeds   orange croutons	CHF 11.00
<b>Hausgemachte Wildkraftbrühe</b> Rehnessstreifen   Gemüsejuliennes   Gin   Sbrinz-Paillette Homemade game broth   deer nut strips   vegetable   gin   sbrinz	CHF 13.00
<b>Frische Steinpilzcrèmesuppe</b> geröstete Brotwürfeli   Kerbel Fresh porcini mushroom soup   toasted bread cubes   chervil	CHF 12.00

## Vegetarisch | Vegetarian

- Herbstlicher Vegi-Traum** CHF 27.00  
Butterspätzli | Rotkraut mit Marroni | Rosenkohl | Wirsingköpfchen  
Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren | Waldpilzsauce  
Spaetzli | red cabbage with chestnuts | brussels sprouts | apple with cranberries | mushroom sauce
- Kürbis-Wirsingrisotto** CHF 26.00  
Belper Knolle | buntes Gemüse  
Pumpkin and savoy cabbage risotto | belper tuber | surrounded by colorful vegetables

## Fleisch | Meat

- Grilliertes Rindsfiletsteak** CHF 52.00  
Pfeffersauce | Dauphine-Kroketten | marktfrisches Gemüse  
Grilled beef fillet steak | pepper sauce | dauphine croquettes | market-fresh vegetables
- Kalbssaltimbocca "romana"** CHF 39.00  
Steinpilzrisotto | buntes Gemüse  
Veal saltimbocca "romana" | porcini mushroom risotto | vegetables
- Schweins Cordon bleu** CHF 29.50  
gefüllt mit Schinken und Käse | Kreuz-Fritten | Marktgemüse  
Pork cordon-bleu filled with ham and cheese | Cross fries | market vegetables
- Rindsfiletspitzen Stroganov** CHF 39.50  
Pilaw-Reis | Marktgemüse  
Beef fillet stroganov | pilaf rice | Market vegetables

## Fisch | Fish

- Gebratene Eglifilets** CHF 38.00  
Mandelbutter | Petersilienkartoffeln | marktfrisches Gemüse  
Perch fillets | almond butter | parsley potatoes | market-fresh vegetables
- Sautierte Riesencrevetten** CHF 39.50  
Rassige Currysauce | Sesam-Reisring | buntes Gemüse  
Sautéed giant prawns | classycurry sauce | sesame rice | mixed vegetables

### Deklaration Herkunft:

Rindfleisch: Schweiz/Australien, Schwein: Schweiz | Kalb: Schweiz | Fisch/Egli: EU | Meeresfrüchte: Vietnam  
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

## Wildgerichte | Venison

<b>Rosa gebratene Gamsfilets</b> auf Waldpilzsauce Pink fried chamois filets   mushroom sauce	CHF 49.00
<b>Grilliertes Hirschentrecôte</b> auf Armagnac-Rahmsauce Grilled venison entrecote   Armagnac cream sauce	CHF 38.00
<b>Wildgeschnetzeltes «Winzer Art»</b> mit Trauben   Grappa   Wildrahmsauce Venison sliced with grapes   grappa   cream sauce	CHF 33.00
<b>Grillierte Rehschnitzel</b> an Calvadosrahmsauce Grilled venison schnitzel   calvados cream sauce	CHF 39.00
<b>Hausgemachter Hirschpfeffer nach "Förster Art"</b> Homemade deer pepper "forester style"	CHF 29.00

## Ab 2 Personen auf Platte

**Rehrücken am Stück gebraten**  
mit Waldpilz-Armagnacrahmsauce  
Saddle of venison fried in one piece  
with creamy sauce of mushrooms and Armagnac

### Zu unseren Wildgerichten servieren wir:

We serve with our game dishes:

Rosenkohl mit Speck | Rotkraut mit Marroni  
Wirsingköpfchen | Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren

Brussels sprouts with bacon | Red cabbage with chestnuts  
Savoy cabbage | White wine apple with cranberries

### ... und als Beilage wählen Sie:

... and choose as a side dish:

hausgemachte Butterspätzli oder sautierte Kürbis-Gnocchis  
homemade butter spaetzle or sauteed pumpkin gnocchis

#### Deklaration Herkunft:

Gems: Österreich | Reh: Österreich | Hirsch: Neuseeland

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.