

# Herbstliche Wildgerichte

## *It's hunting time*



### Vorspeisen *Starters*

#### Wildterrinen

Preiselbeerkompott | Frisée | Birne | Endivie  
*Wild terrine | cranberry compote | Frisée | pear | endive*  
17.50

#### Wildschinken Teller

Rehroschinken | Hirschroschinken | Wildschweinroschinken | Rucola  
Grana Padano | Extra Vergine Olivenöl  
*Wild ham platter | Raw deer ham | raw venison ham | raw wild boar ham*  
*Rocket salat | Grana Padano | Extra Vergine olive oil*  
26.50

### Hauptgerichte *Main courses*

#### Rehpfeffer

Eierschwämmli | Spätzle | Birne | Preiselbeerkompott | Rotkraut  
Kastanien | Rosenkohl  
*Jugged deer | chanterelle | Spätzle | pear | cranberry compote*  
*Red cabbage | chestnuts | brussels sprouts*  
37.50

#### Hirschbratwurst

Kürbis Ravioli | Wacholderbeeren-Sauce | Eierschwämmli | Rosenkohl  
*Venison bratwurst | Pumpkin ravioli | juniper berry sauce*  
*Chantarelle | brussels sprout*  
26.50

#### Hirschrücken

Eierschwämmli | Spätzle | Birne | Preiselbeerkompott | Rotkraut  
Kastanien | Rosenkohl  
*Venison rack | chanterelle | Spätzle | pear | cranberry compote*  
*Red cabbage | chestnuts | brussels sprouts*  
48.50

#### Hasenfilet

Bitter Schokoladen-Sauce | Kroketten | Birne  
Preiselbeerkompott | Speckbohnen  
*Hare filet | bitter chocolate sauce | croquettes | pear*  
*Cranberry compote | bacon beans*  
43.50

#### Fasanenbrust Brabançonne

Karamellisierte Endivien | Kroketten | Speckbohnen | Wild-Jus  
*Pheasant breast Brabançonne | Caramelised endives*  
*Croquettes | bacon beans | wild-jus*  
33.50

### Desserts *Sweets*

#### Coupé Nesselrode

Vermicelles | Vanilleglace | Meringue | Rahm  
*Vermicelles | vanilla ice cream | Meringue | whipped cream*  
14.50

#### Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster | Vanilleglace  
*Torn-up sweet pancake | plum compote | vanilla ice cream*  
16.50

Preise in CHF inklusive MwSt.  
*Prices in CHF including VAT.*