

Wildkarte

VORSPEISE

Kürbiscremesuppe mit Sesamöl

Cream of pumpkin soup with sesame oil

CHF 12.50

Nüsslalat mit Speck und Eierschwämmli

Lamb's lettuce with bacon and chanterelle mushrooms

CHF 14.00

HAUPTGANG

Rehschnitzel mit Rosenkohl und Kräuterseitling-Ragout*

Venison escalope with Brussels sprouts and king oyster mushroom ragout

CHF 38.00

Rosa gebratener Rehrücken auf Wirsingkohlbeet mit Eierschwämmli-Sauce*

Pink-roasted saddle of venison on a bed of savoy cabbage with chanterelle sauce

CHF 42.00

Gemspfeffer «Jägerart» mit Speck, Waldpilzen, Silberzwiebeln, Croûtons, Holunder*

Chamois stew "hunter's style" with bacon, wild mushrooms, pearl onions, croutons, elderflower syrup

CHF 30.00

Hirschgeschnetzeltes mit Cognac-Rahmsauce und Eierschwämmli*

Sliced venison in a cognac cream sauce with chanterelle mushrooms

CHF 36.00

Ziger-Spätzli mit Eierschwämmli-Sauce und Apfelmus

Ziger spätzli with chanterelle sauce and applesauce

CHF 26.00

Semmelknödel mit Eierschwämmli-Sauce

Bread dumplings with chanterelle mushroom sauce

CHF 26.00

DESSERT

Vermicelles auf Meringue mit Schlagrahm

Chestnut purée on meringue with whipped cream

CHF 13.50

Coupe Nesselrode

Nesselrode coupe

CHF 14.50

***Zu den Fleischhauptgerichten servieren wir: Spätzli, Rotkraut, Preiselbeeren, Karamellapfel, glasierte Marroni Crunch**

Served with the meat main courses: spätzli, red cabbage, lingonberries, caramelized apple, glazed chestnuts crunch

Vegan | Vegan 

Vegetarisch | Vegetarian 

Glutenfrei möglich | Gluten-free available 

Vegan möglich | vegan available 



WILD MENU

Nüsslalat mit karamellisierten Baumnüssen,
geraffeltem 8-Blumenkäse und Mangodressing
Lamb's lettuce with caramelized walnuts, grated "8-flower" cheese, and mango dressing

Waldpilzcremesuppe mit feiner Rahmhaube
Cream of wild mushroom soup with a delicate cream topping

Sorbet Trio
Trio of sorbets

Rosa gebratener Rehrücken auf Wirsingkohlbeet,
Eierschwämmli-Sauce dazu Spätzli, Rotkraut,
Preiselbeeren, Karamellapfel, glasierte Marroni Crunch
Pink-roasted saddle of venison on a bed of savoy cabbage with chanterelle sauce
served with spätzli, red cabbage, lingonberries, caramelized apple, glazed chestnuts crunch

Coupe Nesselrode
Nesselrode coupe

CHF 68.00 p.P.
ab 2 Personen mit Vorbestellung