

VORSPEISEN

<i>Salade tiède de champignons des bois</i>		12.-
Lauwarmer Pilzsalat		
<i>Filet de selle de lièvre sur salade d'automne</i>		19.-
Gebratenes Wildhasenrückenfilet auf Herbstsalat mit Zwetschgenchutney		
<i>Salade « chasseur » aux champignons, lard et raisins</i>		12.-
Jägersalat mit sautierten Champignons, Speckstreifen und Trauben auf Herbstsalatbouquet	klein	9.50
<i>Variation de hors d'oeuvre d'automne</i>		19.-
Herbstlicher Vorspeisenteller mit Wildterrinen, Hirschtrockenfleisch, Salatbouquet und kleiner Kürbiscrèmesuppe		
<i>Salade de mâche aux croûtons et lard</i>		11.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	klein	8.50
<i>Salade mêlée</i>		9.80
Gemischter Salat	klein	7.80
<i>Feuilles de salade verte</i>		7.80
Grüner Blattsalat	klein	6.20
<i>Crème de potiron aux croûtons</i>		9.-
Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto und Brotcroûtons		
<i>Crème aux bolets</i>		9.-
Steinpilzcrèmesuppe		
<i>Consommé célestine</i>		8.-
Consommé mit Flädli		

HAUPTGÄNGE

Civet de cerf à la « grand-mère » 28.–

Hirschpfeffer nach Grossmutterart

Médailles de chevreuil 38.–

Sauce aux airelles rouges

Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce

Emincé de chevreuil aux 35.–

champignons des bois à la crème

Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

Assiette du chasseur 42.–

Jägerteller mit Rehschnitzel, Wildhasenrückenfilet
und Hirschentrecôte an Birnen-Balsamico-Rahmsauce

Entrecôte de cerf aux graines de potiron et au noisette 43.–

Sauce crème au cassis

Hirschentrecôte mit Kürbis-Haselnusskruste an Cassisrahmsauce

Entrecôte de lièvre rôti au jambon cru 37.–

Sauce crème au vieille prune

Gebratenes Wildhasenrückenfilet mit Rohschinken
an Wildrahmsauce mit Vieille Prune

Filet de selle de chevreuil 44.–

Sauce de gibier à la crème

Rehrückenfilet an Wildrahmsauce

Selle de chevreuil (ab 2 Personen) p.P. 56.–

Ganzer Rehrücken am Tisch tranchiert

*Tous les plats sont servis avec des garnitures de
fruits et de légumes d'automne*

spatzlis, nouilles ou « Schupfnudeln »

Alle Gerichte werden serviert mit Früchten und Herbstgemüse-Garnitur, Spätzli,
Nudeln oder „Schupfnudeln“

(Schupfnudeln werden aus Kartoffelteig hergestellt und anschliessend in Butter
ausgebraten)

<i>Assiette végétarienne d'automne</i>	26.–
Vegetarischer Herbstgemüseteller mit Früchten und Pilzen Beilage nach Wahl	
<i>Capuns végétariens gratinés aux fromages</i>	24.–
Vegetarische Capuns mit Käse überbacken (Krautstielblatt mit Spätzliteig- und Gemüsefüllung)	
<i>Ravioli aux chanterelles, sauce crème au cassis séché</i>	24.–
Ravioli mit Eierschwämmfüllung an Rahmsauce mit schwarzen Johannisbeeren	

LES POISSONS

<i>Filets de perches meunières ou frits</i>	
Gebratene oder frittierte Eglifilets	
	Portion 42.– Teller 34.– Vorspeise 21.–
<i>Filets de perches meunières aux champignons des bois</i>	37.–
Gebratene Eglifilets mit sautierten Waldpilzen	
<i>Filets de perches pochés sur un nid de chou frisé Sauce crème balsamique</i>	36.–
Pochierte Eglifilets auf Wirsingbett an Balsamicorahmsauce	
<i>Médailles de saumon pochés Sauce champagne aux raisins</i>	29.–
Pochierte Lachsmédailles an Champagnerrahmsauce mit Trauben	
<i>Garnitures: pommes nature ou riz créole</i>	
Beilagen: Salzkartoffeln oder Trockenreis	
<i>Assiette fitness Filets de perches frits, sauce tartare salade mêlée</i>	35.–
Fitnesssteller mit frittierten Eglifilets und gemischtem Salat, Tartaresauce	

Entrecôte de bœuf 43.–

Beurre café de Paris

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter
Gemüse und Beilage nach Wahl

Steak de porc 27.–

aux champignons des bois sautés

Schweinssteak mit sautierten Pilzen
Beilage nach Wahl

Suprême de poulet rôti 27.–

Sauce crème au porto et aux figues

Gebratene Pouletbrust an Portorahmsauce mit Feigen
Beilage nach Wahl

Dés de filet de bœuf «Stroganov » 38.–

Rindsfiletwürfel an einer rassigen Paprikarahmsauce
Beilage nach Wahl

Filet de boeuf grillé à la sauce balsamique 47.–

Grilliertes Rindsfilet an Balsamicosauce
Gemüse und Beilage nach Wahl

Garnitures: Pommes frites, nouilles, riz créole, roestis ou spaetzlis

Beilagen: Pommes frites, Nudeln, Trockenreis, Rösti oder Spätzli