

## VORSPEISEN

<b><i>Salade tiède de champignons des bois</i></b>		<b>12.-</b>
Lauwarmer Pilzsalat		
<b><i>Salade « chasseur » aux champignons, lard et raisins</i></b>		<b>12.-</b>
Jägersalat mit sautierten Champignons, Speckstreifen und Trauben auf Herbstsalatbouquet	<b>klein</b>	<b>9.50</b>
<b><i>Variation de hors d'oeuvre d'automne</i></b>		<b>19.-</b>
Herbstlicher Vorspeisenteller mit Wildterrinen, Hirschtrockenfleisch, Salatbouquet und kleiner Kürbiscrèmesuppe		
<b><i>Salade de mâche aux croûtons et lard</i></b>		<b>11.80</b>
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	<b>klein</b>	<b>8.80</b>
<b><i>Salade mêlée</i></b>		<b>9.80</b>
Gemischter Salat	<b>klein</b>	<b>7.80</b>
<b><i>Feuilles de salade verte</i></b>		<b>7.80</b>
Grüner Blattsalat	<b>klein</b>	<b>6.20</b>
<b><i>Crème de potiron aux croûtons</i></b>		<b>9.80</b>
Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto und Brotcroûtons		
<b><i>Crème aux bolets</i></b>		<b>9.80</b>
Steinpilzcrèmesuppe		
<b><i>Consommé célestine</i></b>		<b>8.50</b>
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 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

***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)

***Assiette végétarienne d'automne*** 26.–

Vegetarischer Herbstgemüseteller mit Früchten und Pilzen  
Beilage nach Wahl

***Ravioli aux chanterelles, sauce crème au cassis séché*** 24.–

Ravioli mit Eierschwämmfüllung an Rahmsauce mit schwarzen Johannisbeeren

---

## LES POISSONS

***Filets de perches meunières ou frits***

Gebratene oder frittierte Eglifilets

Portion 44.– Teller 35.– Vorspeise 22.–

***Filets de perches meunières***

***aux champignons des bois*** 38.–

Gebratene Eglifilets mit sautierten Waldpilzen

***Filets de perches pochés*** 37.–

***Sauce Champagne aux raisins***

Pochierte Eglifilets an Champagnerrahmsauce mit Trauben

***Garnitures: pommes nature ou riz créole***

Beilagen: Salzkartoffeln oder Trockenreis

***Assiette fitness***

***Filets de perches frits, sauce tartare*** 36.–

***salade mêlée***

Fitnesssteller mit frittierten Eglifilets  
und gemischtem Salat, Tartaresauce

***Entrecôte de bœuf « Angus »*** 44.–

***Beurre café de Paris***

Rindsentrecôte vom Angus-Rind mit Kräuterbutter  
Gemüse und Beilage nach Wahl

***Steak de porc*** 29.–

***aux champignons des bois sautés***

Schweinssteak mit sautierten Pilzen  
Beilage nach Wahl

***Dés de filet de bœuf «Stroganov »*** 39.–

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

**sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MWST**