

Vorspeisen

Kürbissuppe

soupe au potiron

8.50

Herbstsalat

mit Wildschweinrohschinken, Baumnuss,
lauwarmen Waldpilzen & Birne
salade d'automne

*jambon cru de sanglier, noix,
champignons de forêt tièdes & poire*

Vorspeise 13.50

Hauptgang 18.50

Weinempfehlungen

Gamaret

1dl 6.50

7.5dl 45.50

Christoph Hügli

Weinbau Wingreis

Pinot Noir Réflexion

7.5dl 42.50

Erich Andrey

Weinbau Ligerz

Pinorone

7.5dl 72.50

Weingut Bielerhaus Ligerz

Beat Burkhardt

Hauptgänge

Rehpfeffer Jägerart

civet de chevreuil chasseur

36.50

Rehentrecôte an Wildrahmsauce auf Waldpilzen

*entrecôte de chevreuil, sauce chasseur à la crème
sur champignons de forêt*

47.50

Rehwürfel vom Entrecôte an Calvados-Rahmsauce

*entrecôte de chevreuil coupée en dés (à la minute)
sauce au calvados*

45.50

Vegi-Wildteller

assiette végétarienne de chasse

25.50

sämtliche Gerichte werden mit Spätzli &
köstlicher Wildgarnitur serviert
les plats de chasse sont servis avec spätzli et ses garnitures

Herbstliche Desserts

Vermicelles 9.50

Vermicelles klein 7.50

Coupe Nesselrode 11.50

Coupe Nesselrode klein 8.50