Vorspeisen

Kürbissuppe
soupe au potiron

12.50

Herbstsalat
mit Wildschweinrohschinken, Baumnuss,
lauwarmen Waldpilzen & Birne
s*alade d'automne*
jambon cru de sanglier, noix,
champignons de forêt tièdes & poire

Vorspeise 17.50
Hauptgang 25.50

Weinempfehlungen

Gamaret

Christoph Hügli
Weinbau Wingreis

1dl 6.50
7.5dl 46.50

Pinot Noir Auberson (Barrique)
Auberson et Fils
La Neuveville

7.5dl 54.50

Pinorone
Weingut Bielerhaus Ligerz
Beat Burkhardt

1dl 10.00
7.5dl 74.50

Hauptgänge

Rehpfeffer Jägerart
civet de chevreuil chasseur

40.50

Rehwürfel an Calvados-Rahmsauce
viande de chevreuil coupée en dés (à la minute)
sauce au calvados

48.50

Rehentrecôte an Wildrahmsauce, Waldpilze
entrecôte de chevreuil, sauce chasseur à la crème
sur champignons de forêt

49.50

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

Vegi-Wildteller
Herbstgemüse mit Spätzli
assiette végétarienne de chasse
assiette de légumes d'automne, spätzli

32.50

Herbstliche Desserts

Vermicelles 12.50
Vermicelles klein 9.50

Coupe Nesselrode 14.50
Coupe Nesselrode klein 11.50