

Vorspeisen

Kürbissuppe

soupe au potiron

11.50

Herbstsalat

mit Wildschweinrohschinken, Baumnuss,
lauwarmen Eierschwämmli & Birne

salade d'automne

*jambon cru de sanglier, noix,
chanterelles tièdes & poire*

Vorspeise 15.50

Hauptgang 24.50

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

39.50

Rehwürfel an Calvados-Rahmsauce

viande de chevreuil coupée en dés (à la minute)

sauce au calvados

48.50

Rehentrecôte an Wildrahmsauce, Eierschwämmli

entrecôte de chevreuil, sauce chasseur à la crème

chanterelles

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

27.50

Herbstliche Desserts

Vermicelles 11.50

Vermicelles klein 9.50

Coupe Nesselrode 13.50

Coupe Nesselrode klein 10.50