

# Wild – Cacciagione – Game – Chasse

## Vegi-Teller \*\* Piatto vegetariano \*\* Vegetarian dish \*\* Plat végétarien

**BEILAGEN ALS HAUPTGERICHT mit gegrillten Steinpilzen** Fr. 29.--  
*Piatto vegetariano con i contorni sotto menzionati e porcini alla griglia*  
*Vegetarian meal with all side dishes mentioned below and grilled porcini*  
*Garnitures comme plat principal avec bolets grillés*

## Suppe+Vorspeisen \*\* Zuppa+Antipasti \*\* Soup+Starter \*\* Soupe+Entrée

**JÄGERPLÄTTLI: Hirschtrockenfleisch, Wildschweinrohschinken, Hirschsalsiz** Fr. 32.--  
**Wildterrine, Selleriesalat, Cumberlandsauce, Birnenbrot und Butter** kleine Portion Fr. 26.--  
*Affettato misto "Cacciatori": bresaola di cervo, prosciutto crudo di cinghiale, salametto di cervo*  
*Terrina di selvaggina, insalata di sedano, salsa Cumberland, pane alle pere e burro*  
**"The hunter's platter": Dried meat of venison (stag), cured ham of boar, salami of deer**  
**Game terrine, celery salad, Cumberland sauce, pear bread and butter**  
*« L'assiette du chasseur » : Viande séchée de cerf, jambon cru du sanglier, salami de cerf*  
*Terrine de gibier, salade de céleri, sauce Cumberland, pain aux poires et beurre*

## Hauptgerichte \*\* Piatti principali \*\* Main courses \*\* Plats principaux

**HAUSGEBEIZTER HIRSCHPFEFFER „CORVATSCH“** (CH/EU) Fr. 40.--  
*Salmì di cervo „Corvatsch“* kleine Portion Fr. 34.--  
**Jugged meat of venison (stag) "Corvatsch" style - Civet de cerf „Corvatsch“**

**ZERNEZER SCHEITERHAUFEN** (CH/EU) Fr. 44.--  
**Rehschnitzel auf gemischten Pilzen und glasierten Apfelscheiben** kleine Portion Fr. 38.--  
*Scaloppine di capriolo su funghi misti e mele glassate*  
**Roe deer escalopes on mixed mushrooms and glazed apple slices**  
*Escalope de chevreuil avec champignons mêlés et pommes glacées*

**GÄMSRÜCKENMEDAILLONS mit Pilz-Kräuter-Kruste** (CH/EU) Fr. 49.--  
**An Pfeffersauce** kleine Portion Fr. 43.--  
*Medaglioni di camoscio con crosta ai funghi e erbetta, alla salsa al pepe*  
**Medallions of chamois with mushroom-herb-crust and pepper sauce**  
*Médailles de chamois avec croûte aux champignons-herbes avec sauce au poivre*

**REHENTRECÔTE "DIANA" an Wildrahmsauce** (CH/EU) Fr. 48.--  
*Costata di capriolo "Diana" alla crema di selvaggina* kleine Portion Fr. 42.--  
**Roe deer sirloin steak "DIANA" on creamy game sauce**  
*Entrecôte de chevreuil "DIANA" sur sauce au gibier*

**WILDGESCHNETZELTES AN PILZRAHMSAUCE** (CH/EU) Fr. 42.--  
*Sminuzzato di selvaggina alla crema di funghi* kleine Portion Fr. 36.--  
**Sliced game meat on creamy mushroom sauce**  
*Emincé de gibier à la crème de champignons*

**TRIO VOM WILD – Hirsch-, Gäms- und Rehmedaillon an Rötelijus** (CH/EU) Fr. 49.--  
*Scaloppina di camoscio, cervo e capriolo con salsa al liquore di ciliegie*  
**Escalope of chamois, venison (stag) and roe deer with cherry liqueur sauce**  
*Escalope de chamois, cerf & chevreuil avec sauce à la liqueur de cerises*

**Alle Hauptspeisen servieren wir mit Spätzli oder Polenta, Rotkraut oder Rosenkohl mit Speck, Glasierten Kastanien und Preiselbeerapfel**  
*Tutti i piatti principali sono serviti con gnocchetti di farina arrosto o polenta, cavolo rosso o cavolini di Bruxelles, castagne glassate e mela con mirtilli rossi*  
**All main dishes are served with flour dumplings or polenta corn, red cabbage or Brussels sprouts With bacon, glazed chestnuts and apple with mountain cranberries**  
*Nous servons tous les plats principaux avec Spätzli ou polenta, chou rouge ou chou de Bruxelles avec lard, châtaignes glacées et pomme avec airelles rouges*