

Wild – Cacciagione – Game – Chasse

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

BEILAGEN ALS HAUPTGERICHT mit gegrillten Steinpilzen Fr. 29.50

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

Vorspeisen ** Antipasti ** Starter ** Entrée

JÄGERPLÄTTLI: Hirschtrockenfleisch, Wildschweinrohschinken, Hirschsalsiz Fr. 33.--

Wildterrinen, Selleriesalat, Cumberlandsauce, Birnenbrot und Butter kleine Portion Fr. 27.--

Affettato misto "Cacciatori": bresaola di cervo, prosciutto crudo di cinghiale, salame 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. 41.--

Salmi di cervo „Corvatsch“ kleine Portion Fr. 35.--

Jugged meat of venison (stag) "Corvatsch" style - Civet de Cerf „Corvatsch“

ZERNEZER SCHEITERHAUFEN (CH/EU) Fr. 45.--

Rehschnitzel auf gemischten Pilzen und glasierten Apfelscheiben kleine Portion Fr. 39.--

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

GÄMSENTRECÔTE, rosa gebraten (CH/EU) Fr. 49.--

Mit Schalotten-Kräuter-Kruste an Vogelbeeren-Jus kleine Portion Fr. 43.--

Costata di camoscio con crosta allo scalogno su sugo di sorbola

Sirloin steak of chamois with shallot-crust on rowan berry-gravy

Entrecôte de chamois avec croûte aux échalotes sur jus de sorbier des oiseaux

REHRÜCKENMEDAILLONS mit gegrillten Steinpilzen

An Wildrahmsauce mit grünem Pfeffer und Grappa-Rosinen (CH/EU) Fr. 49.--

Medaglioni di sella di capriolo con porcini grigliati kleine Portion Fr. 43.--

Su salsa alla crema di selvaggina con pepe verde e uvette alla grappa

Roe deer medallions with grilled porcini mushrooms

On creamy game sauce with green pepper and grappa raisins

Médailles de selle de chevreuil avec bolets grillés

Sur sauce à la crème de gibier avec poivre vert et raisins sec à la grappa

WILDGESCHNETZELTES AN PILZRAHMSAUCE (CH/EU) Fr. 43.--

Sminuzzato di selvaggina alla crema di funghi kleine Portion Fr. 37.--

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. 50.--

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 mirilli 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