

# Wild – Cacciagione – Game – Chasse

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

**BEILAGEN ALS HAUPTGERICHT mit gegrillten Steinpilzen** Fr. 30.--

*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*

**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**

**Rehschnitzel auf gemischten Pilzen und glasierten Apfelscheiben** (CH/EU) Fr. 45.--

*Scaloppine di capriolo su funghi misti e mele glassate*

kleine Portion Fr. 39.--

**Roe deer escalopes on mixed mushrooms and glazed apple slices**

*Escalope de chevreuil avec champignons mêlés et pommes glacées*

**GÄMSENTRECÔTE, gebraten,**

*an Ebereschensauce (Vogelbeere) mit grünem Pfeffer*

(CH/EU) Fr. 49.--

*COSTATA DI CAMOSCIO arrosto,*

kleine Portion Fr. 43.--

*Su salsa di bacche di sorbo e pepe verde*

**SIRLOIN STEAK OF CHAMOIS roasted**

**On rowanberry-sauce with green pepper**

*ENTRECÔTE DE CHAMOIS rôti*

*Sur sauce au baies de sorbier des oiseaux et poivre vert*

**WILDGESCHNETZELTES AN PILZRAHMSAUCE** (CH/EU) Fr. 44.--

*Sminuzzato di selvaggina alla crema di funghi*

kleine Portion Fr. 38.--

**Sliced game meat on creamy mushroom sauce**

*Emincé de gibier à la crème de champignons*

**Alle Hauptspeisen servieren wir mit:**

**Spätzli oder Polenta, Rotkraut oder Rosenkohl mit Speck**

**Glasierten Kastanien und Preiselbeer Apfel**

*Tutti i piatti principali sono serviti con*

*Spätzli (Gnocchetti di farina arrosto) o polenta, cavolo rosso o cavolini di Bruxelles con speck*

*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*