

zum.anpirschen

| | |
|--|----|
| kürbiscremesuppe | 9 |
| grillierte wildente auf einem rotkraut-apfelsalat serviert mit einem rosenkohldipp | 18 |
| hirschcarpaccio serviert mit gommer alpkäse und heidelbeeren | 18 |

wild.los

| | |
|--|----|
| kürbisstrudel mit waldpilzen und baumnüssen serviert mit wildbeilagen | 27 |
|--|----|

wilde.begleiter

| | | |
|---|-------------|---------|
| humagne rouge collection chandra kurt provins sa, sion | 1dl 75cl | 8 60 |
| baroq merlot, cabernet, cornalin jean-rené germanier, vétroz | 75cl | 72 |
| humagne rouge maître de chais provins sa, sion | 75cl | 74 |

wild.esser

| | |
|--|----------------------|
| rehpfeffer „st. hubertus“ serviert mit spätzli, rotkraut und fruchtegarnitur | 29 |
| hirschentrecôte „weidmannsheil“ an einer feinen wachholderrahmsauce serviert mit spätzli, rotkraut und fruchten | 45 |
| wildschweinfilet „weidmannsgruss“ an einer preiselbeersauce serviert mit spätzli, rotkraut und fruchtegarnitur | 39 |
| jagd schlemmertöpfchen hirschfilet an einer feinen pilzrahmsauce serviert mit spätzli, rotkraut und fruchtegarnitur | 41 |
| rehrücken „diana“ serviert mit spätzli, rotkraut und fruchten | ab 2 personen 102 |

herbstliche.süsse

| | |
|------------------|-----|
| vermicelles | 9.5 |
| coupe nesselrode | 9.5 |

alle preise in schweizer franken und inklusiv 7,7% mehrwertsteuer