



Jagd Spezialitäten

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Spécialités de chasse

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Kürbis Rahmsuppe

Fr. 8.00

Crème de courge

*Wildterrinen auf Herbstsalat
mit frischen sautierten Waldpilzen
und Hagebuttenchutney*

Fr. 14.00

*Terrine de gibier sur lit de salade
avec champignons de nos forêts
sautés et chutney de cynorrhodon*

Gemischter Salat

Fr. 11.00

Salade mêlée

Nüssler-Salat mit Ei

Fr. 12.00

Salade de doucette avec œufs

*Nüssler-Salat mit Ei,
Speck und Brotwürfeln*

Fr. 13.00

*Salade de doucette avec œufs,
lardons et croûtons*

Hirschpfeffer "Jägerart"

Fr. 34.00

Civet de cerf "Chasseur "

*Hirschfilet-Medailon grilliert
an Wildrahmsauce*

Fr. 37.00

*Médailon de filet de cerf grillé
sauce gibier à la crème*

*Wildschwein-Filet-Mignon grilliert
an Wildrahmsauce*

Fr. 35.00

*Filet mignon de sanglier grillé
sauce gibier à la crème*

*Hasenfilet gebraten
an Wildrahmsauce*

Fr. 37.00

*Filet de lièvre rôti
sauce gibier à la crème*



*Rehrücken "Baden-Baden"
auf Teller serviert
vorab als Vorspeise
Nüsslersalat mit Ei
und sautierten Waldpilzen*

Fr. 53.00

*Selle de chevreuil "Baden Baden"
servie sur assiette
en entrée avec la selle de chevreuil,
salade de doucette avec œufs
et champignons de nos forêts*

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen:

Spätzli oder Nüdeli, Rotkraut, Rosenkohl, Büschelbirnen, Apfel- und Preiselbeeren-Konfitüre



Garnitures:

*Spätzli ou nouilles, chou rouge, choux de Bruxelles, poire à Botzi, purée de pommes et
confiture d'airelles*