

Unser Wildmenu

Notre menu de chasse



Kürbis-Rahmsuppe

*Fasanenbrust (FR) gebraten auf
Gemüse- und Rosenkohlbeet
an Preiselbeeren-Sauce*

*Hirschfilet-Medailon (EU) grilliert
an Wildrahmsauce
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl
Früchte und Büschelbirnen*

*Schokoladen-Igel,
überzogenes Haselnussbiscuit
gefüllt mit Praline-Crème*

Crème de courge

*Poitrine de faisan (FR) grillée sur
lit de légumes et de choux de Bruxelles
et sauce aux airelles*

*Médailon de filet de cerf (EU) grillé
sauce gibier à la crème, spätzli,
chou rouge, choux de Bruxelles
fruits et poire à Botzi*

*Hérisson au chocolat
biscuit aux noisettes avec crème
pralinée, enrobé de chocolat*

Ganzes Menu

Fr. 58.00

Menu complet

Empfehlenswerte Weine

*Charmys de Chamoson, assemblage
Pinot-Noir, Merlot et Diolinoir*

*Chardonne AOC Portebout, assemblage
Pinot-Noir, Gamay et Diolinoir*

Vins proposés pour accompagner

75 cl Fr. 38.00

70 cl Fr. 34.00

50 cl Fr. 26.00

35cl Fr. 19.00