



# Jagd Spezialitäten

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

## Spécialités de chasse

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

### Unsere Teller:

*Hirschpfeffer "Jägerart"* Fr. 35.00

*Hirschfilet-Medaillon grilliert  
an Wildrahmsauce* Fr. 38.00

*Wildschwein-Filetmignon grilliert  
an Wildrahmsauce* Fr. 35.00

*Hasenfilet gebraten  
an Wildrahmsauce* Fr. 37.00

*Rehrücken "Baden-Baden"  
auf Teller serviert  
vorab als Vorspeise  
Nüsslersalat mit Ei  
und sautierten Waldpilzen* Fr. 53.00

### Nos assiettes:

*Civet de cerf "Chasseur "*

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

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

*Filet de lièvre rôti  
sauce gibier à la crème*



*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 Preiselbeerenpuree*

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

### Garnitures:

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

*Herkunft Fleisch : Hirsch, Reh, Wildschwein und Hasen : vom EU-Raum oder nach Einkauf, Einheimischer  
Provenance de la viande: cerf, chevreuil, sanglier et lièvre: de la communauté européenne ou, selon arrivage, de la région*