

WILD / CHASSE

VORSPEISEN / ENTRÉES

Seeländer Kürbissuppe mit Rahm und Kürbiskernöl <i>Soupe de courge du seeland avec crème et huile de graines de courge</i>	13.00
Nüsslersalat mit Speck, Magglinger Onsenei und Croûtons <i>Salade de doucette avec lard, œuf poché et croûtons</i>	16.00
Herbstsalat mit geräuchertem Hirschschinken, Trauben, Kürbiskernen und süss-saurem Kürbis <i>Salade automnale avec jambon fumé de cerf, raisin, graines de courge et courge aigre-douce</i>	16.50
Wildpastete mit Preiselbeeren und Nüsslersalat <i>Pâté de gibier avec airelles et salade de doucette</i>	17.50

HAUPTSPEISEN / PLATS PRINCIPAUX

Hirschpfeffer mit Wildbeilagen <i>Civet de cerf avec garniture de chasse</i>	34.00
Rehschnitzel mit Wildbeilagen <i>Escalope de chevreuil avec garniture de chasse</i>	37.00
Vegetarischer Wildbeilagen-Teller <i>Assiette de garniture de chasse végétarienne</i>	28.00
Wildhackbraten mit Wildbeilagen <i>Rôti de gibier haché avec garniture de chasse</i>	31.00
Ab 2 Personen empfehlen wir: Hirschentrecôte in der Salzkruste gebacken mit Wildbeilagen <i>Recommandation, à partir de 2 personnes: Entrecôte de cerf en croûte de sel avec garniture de chasse</i>	44.50 p.P

NACHSPEISEN / DESSERTS

Vermicelles mit Vanilleglace und Berner Meringue <i>Vermicelles avec glace à la vanille et meringue bernoise</i>	9.50
Apfel-Streuselschnitte mit Zimteis <i>Tranche de crumble aux pommes avec glace à la cannelle</i>	10.50