

Saisonales aus der Region

Lieber Gast

Sämtliches Wild ist aus hiesiger Jagd. Vielen Dank unseren jagenden Partnern. Wir sind stolz, dürfen wir zu 100% mit heimischem Fleisch arbeiten. Daher auch das Motto: «es hät, solang's hät»

Vorspeisen

Herbstlicher Nüsslisalat _____ **16.50**

mit gebratenem Speck, Ei und Feigen an Bergkäsedressing

Autumn lamb's lettuce with bacon, egg and figs with mountain cheese dressing

Hirschcarpaccio _____ **23.00**

mit würziger Gemüse-Salsa, Blaubeeren und geriebener Belperknolle

Venison carpaccio with tasty vegetable salsa, blueberries with grated Belperknolle

Vegetarisch

Erfolglose Jagd _____ **28.00**

Joghurtspätzli, Rahm-Sauerkraut, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, gebratenen Pilzen, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen

Vegetarian game side dish, yoghurt spaetzli, cream sauerkraut, red cabbage and glazed chestnuts, Brussels sprouts, roasted mushrooms, mustard melons and red wine plums

Haselnuss-Spätzli _____ **28.00**

mit Blaubeeren, Sauerrahm und Röstzwiebeln

Hazelnut spaetzli with blueberries, sour cream and roasted onions

Unsere Weinempfehlung zum Wild:

Château Ramafort 2016 aus der Magnum Flasche

10 cl _____ 9.50

Château Ramafort, Médoc

150 cl _____ 125.00

Merlot, Cabernet Sauvignon

Hauptgänge

Hirsch Cordon Bleu _____ **44.00**

Mit Einsiedler Trockenfleisch und Einsiedler Wyssse gefüllt, serviert mit Joghurtspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni

Venison Cordon Bleu stuffed with dried meat and local cheese, served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts

Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce _____ **40.00**

serviert mit Joghurtspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen

Sliced Venison with venison cream sauce served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums

Hirschmedaillons mit Wild-Preiselbeerjus _____ **51.00**

serviert mit Kartoffel-Sellerie-Püree, gebratener Kabissalat und Preiselbeeren

Venison medallions with venison cranberry sauce served with potato-celery puree on roasted cabbage salad and cranberries

Hirschpfeffer mit Perlzwiebeln, Speck und Croutons _____ **39.00**

serviert mit Joghurtspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen

Venison stew with onions, bacon and croutons, served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums

Hirschburger im Baumnuss Bun _____ **34.00**

serviert mit Speck-Jalapeños-Marmelade, gepickelten, roten Zwiebeln, knusprigen Rosenkohlblättern und mit Einsiedler Wyssse überbacken, dazu Pommes Frites

Venison burger in walnut bun served with bacon-jalapenos-marmalade, pickled red onions, crispy Brussel sprout leaves and gratinated with local white cheese, French fries