

Carte de chasse

Wildkarte / Game card

Menu du Braconnier / Wildererermenü / Poacher's menu

Le velouté de courge «butternut», croûtons, chips de lard fumé et graines de courge

Butternut Kürbiscremesuppe mit Croutons, geräucherten Speckchips und Kürbiskernen

Creamy Butternut Soup with croutons, smoked bacon chips and pumpkin seeds

Le traditionnel civet de cerf et ses oignons grelots caramélisés, lardons et croûtons, Spätzlis «maison», chou rouge et garnitures de chasse

Traditioneller Hirschpfeffer mit karamellisierten Perlzwiebeln, Speck und Croutons
hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Wildbeilagen

Jugged deer meat with caramelised pearl onions, roasted bacon and croutons
homemade Spaetzli, red cabbage and game garnish

Le moelleux au chocolat avec sa glace aux pruneaux et armagnac

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zwetschgen-Eis und Armagnac

Lukewarm chocolate cake with plum ice cream and Armagnac

CHF 55.00

Menu du Chasseur / Jägermenü / Hunter's menu

La terrine de chevreuil accompagnée de sa confiture d'oignons bouquet de salade et pain paillasse grillé

Reh-Terrine mit Zwiebelmarmelade, Salatbouquet und geröstetem Paillasse-Brot

Venison terrine with onion jam, salad bouquet and toasted paillasse bread

Le tendre filet de marcassin poêlé, sauce aux cerises noires Spätzlis «maison» et garniture de chasse

Zartes Jungwildschweinfilet an einer schwarzen Kirschensauce
hausgemachte Spätzli und Wildbeilagen

Tender young wild boar fillet with a black cherry sauce
home-made spaetzli and game garnish

La crème brûlée «maison» aux marrons

Hausgemachte gebrannte Creme mit Kastanien

Homemade burnt creme with chestnuts

CHF 64.00

Menu Grand Veneur / Jägermeistermenü / Master-hunter 's menu

dès 2 personnes, service sur assiette / ab 2 Personen, Tellerservice
from 2 people, service on a plate

La cassolette de champignons des bois, pain paillasse grillé

Waldpilz-Cassolette mit getröstetem Paillasse-Brot
Mushroom cassolette and toasted paillasse bread

La selle de chevreuil désossée, rôtie aux oignons grelots, sauce «Grand Veneur» choux de bruxelles, chou rouge, spätzlis «maison» et garnitures de chasse

Rehrücken mit karamellisierten Perlzwiebeln an einer "Grand Veneur-Sauce"
Rosenkohl, Rotkraut, hausgemachte Spätzli und Wildbeilagen
Boneless venison's saddle with caramelized onions, "Hunter master" sauce
Brussels sprouts, red cabbage, home-made spätzli and game garnish

Le feuilleté aux pommes avec sa glace à la cannelle

Apfel-Blätterteiggebäck mit seinem Zimteis
Apple Puff pastry with its cinnamon ice cream

CHF 75.00

Entrées / Vorspeisen / Starters

Le velouté de courge «butternut», croûtons, chips de lard fumé et graines de courge CHF 13.00

Butternut Kürbiscremesuppe mit Croutons, geräucherten Speckchips und Kürbiskernen
Creamy Butternut Soup with croutons, smoked bacon chips and pumpkin seeds

La salade d'automne aux chanterelles poêlées et grenade CHF 16.00

Herbstsalat mit gebratenen Pfifferlingen und Granatapfelkernen
Autumn salad with sautéed chanterelles and seeds of pomegranate

La terrine de chevreuil accompagnée de sa confiture d'oignons bouquet de salade et pain paillasse grillé CHF 18.00

Reh-Terrine mit Zwiebelmarmelade, Salatbouquet und geröstetem Paillasse-Brot
Venison terrine with onion jam, salad bouquet and toasted paillasse bread

La cassolette de champignons des bois, pain paillasse grillé CHF 21.00

Waldpilz-Cassolette mit getröstetem Paillasse-Brot
Mushroom cassolette and toasted paillasse bread

La cuisse et la poitrine de caille croustillantes avec baby carottes, fenouil et confiture de groseille CHF 23.00

Schenkel und Brust von knuspriger Wachtel mit Babykarotten, Fenchel und Johannisbeerkonfitüre
Thigh and breast of crispy quail with baby carrots, fennel and red currant jam

Plats végétariens / Vegetarische Teller / Vegetarian plates

Les spätzlis maison, chou rouge, choux de bruxelles, garnitures de chasse et sauce chasseur CHF 25.00

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Wildbeilagen mit einer Jägersauce
Home-made spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, game garnish, sauce hunter's style

Les tagliatelles aux chanterelles CHF 28.00

Tagliatelle mit Pfifferlingen an einer Rahmsauce
Tagliatelle with chanterelles with a cream sauce

Plats principaux / Hauptspeisen / main courses

Le burger de cerf, lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites **CHF 32.00**

Hirschfleisch-Hamburger mit Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln & Pommes Frites

Wild hamburger with deer meat, bacon, cheese, lettuce, tomato, onions & chips

Le traditionnel civet de cerf avec ses oignons grelots caramélisés, lardons et croûtons, Spätzlis «maison», chou rouge et garnitures de chasse **CHF 33.00**

Traditioneller Hirschpfeffer mit karamellisierten Perlzwiebeln, Speck und Croutons
hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Wildbeilagen

Jugged deer meat with caramelised pearl onions, roasted bacon and croutons
homemade Spaetzli, red cabbage and game garnish

Le tendre filet de marcassin poêlé, sauce aux cerises noires Spätzlis «maison» et garniture de chasse **CHF 38.00**

Zartes Jungwildschweinfilet an einer schwarzen Kirschensauce
hausgemachte Spätzli und Wildbeilagen

Tender young wild boar fillet with a black cherry sauce
homemade spaetzli and game garnish

Le médaillon de chevreuil poêlé, sauce aux morilles Spätzlis «maison» et garnitures de chasse **CHF 42.00**

Reh-Medaillon mit einer Morchelsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Wildbeilagen

Venison medallion with a morel sauce, home-made Spaetzli, red cabbage and game garnish

Dès 2 personnes / ab 2 Personen / from 2 people

Service sur assiette / Teller service / service on a plate

La selle de chevreuil désossée, rôtie aux oignons grelots, sauce «Grand Veneur» choux de bruxelles, chou rouge, spätzlis «maison» et garnitures de chasse **CHF 48.00** prix par pers

Rehrücken mit karamellisierten Perlzwiebeln an einer "Grand Veneur-Sauce"
Rosenkohl, Rotkraut, hausgemachte Spätzli und Wildbeilagen

Boneless venison's saddle roasted with baby onions, "Hunter master" sauce
Brussels sprouts, red cabbage, home-made spätzli and game garnish

Service sur plat (2 services) / plate service (2 services) / Platte service (2 Service)

La selle de chevreuil désossée, rôtie aux oignons grelots, sauce «Grand Veneur» choux de bruxelles, chou rouge, spätzlis «maison» et garnitures de chasse **CHF 59.00** prix par pers

Rehrücken mit karamellisierten Perlzwiebeln an einer "Grand Veneur-Sauce"
Rosenkohl, Rotkraut, hausgemachte Spätzli und Wildbeilagen

Boneless venison's saddle roasted with baby onions, "Hunter master" sauce
Brussels sprouts, red cabbage, home-made spätzli and game garnish

Les desserts / Nachtische / desserts

Les cerises au Kirsch	CHF 12.00
Kirschen eingelegt in Kirschwasser / Cherries in cherry brandy	
Le parfait glacé au grand marnier fait maison	CHF 13.00
Hausgemachtes Grand Marnier-Eisparfait / Homemade Grand Marnier ice cream parfait CHF	
La crème brûlée «maison» aux marrons	CHF 13.50
Hausgemachte gebrannte Creme mit Kastanien / Homemade burnt creme with chestnuts	
Le feuilleté aux pommes avec sa glace à la cannelle	CHF 14.00
Apfel-Blätterteiggebäck mit Zimteis / Apple puff pastry with cinnamon ice cream	
Le moelleux au chocolat avec sa glace pruneaux et armagnac	CHF 15.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zwetschgen-Eis und Armagnac Lukewarm chocolate cake with plum ice cream and Armagnac	
La tarte flambée à la crème fraîche et pommes-cannelle	CHF 16.00
Flammkuchen mit Sauerrahm, Apfelrondellen und Zimt Tarte flambée with fresh cream, apple slices and cinnamon	
La coupe Danemark	CHF 8.50 11.50
Coupe Dänemark / Coupe Danmark	
Le sorbet pamplemousse rose au Campari	CHF 12.00
Rosa Grapefruit Sorbet mit Campari / Pink grapefruit sorbet sprinkled with Campari	
La salade de fruits frais	CHF 12.00
Frischer Fruchtsalat / Fresh fruit salad	
La glace surprise pour enfant	CHF 5.50
Überraschungs-Eis für Kinder / Ice-cream surprise for children	
La glace au choix (1 boule)	CHF 4.00
Eis nach Wahl (1 Kugel) / Ice-cream of choice (1 scoop)	
Le sorbet au choix (1 boule)	CHF 4.00
Sorbet nach Wahl (1 Kugel) / Sorbet of choice (1 scoop)	
Une boule de sorbet au choix avec liqueur	CHF 8.00
1 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 1 sorbet ball of choice with liquor	
Deux boules de sorbets au choix avec liqueur	CHF 12.00
2 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 2 sorbet balls of choice with liquor	