

Carte de la chasse / Hunting menu / Jagdmenü



Menu du Braconnier / Poacher's menu / Wildereremenü



Velouté de courge Butternut et sa légèreté au lard fumé

Butternut squash cream soup with its smoked bacon foam
Butternut Kürbiscremesuppe mit seinem Räucherspeck-Schaum

Traditionnel civet de chevreuil aux lardons et champignons, Spätzlis «maison», chou rouge et garnitures

Deer jugged meat with roasted bacon and mushrooms,
home-made spaetzli, red cabbage and garnish
Traditioneller Rehpfeffer mit Champignons und Speckwürfelchen
hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Wildbeilagen

Bavarois aux fruits rouges et sa garniture

Red berries bavarian and its garnish
Bavarois mit roten Früchten und Garnitur

CHF 54.00

Menu du Chasseur / Hunter's menu / Jägermenü

Terrine de sanglier avec sa salade Waldorf et pain paillasse grillé

Wild boar terrine with Waldorf salad and paillasse toasts
Wildschweinterrine mit Waldorfsalat und Paillasse-Toasts

T-bone steak de cerf grillé, parfumé de sa sauce aux cornes d'abondance (trompettes de la mort)

Spätzlis «maison», chou rouge et garnitures de chasse

Grilled deer T-bon steak with a mushroom sauce (horns of plenty)
Home-made Spaetzli, red cabbage and game garnish
Gegrilltes Hirsch T-Bon Steak mit einer Totentrompeten-Sauce
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Wildbeilagen

Purée de vermicelles, chantilly et meringues

Chestnut puree with whipped cream and meringues
Vermicellespüree mit Schlagsahne und Meringues

CHF 66.00



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



Dès 2 personnes, service sur assiette / from 2 people, plate service
ab 2 Personen, Tellerservice

Salade d'automne aux lanières de magret de canard fumé

Autumn salad with smoked duck breast stripes
Herbstsalat mit geräucherten Entenbrust-Streiffen

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

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

Strudel aux pommes golden et son sorbet prune

Apple and plum strudel with its plums sorbet
Apfel- und Zwetschgenstrudel mit seinem Zwetschgensorbet

CHF 72.00

min. 2 pers., prix par pers. / min. 2 pers., price per pers.
min. 2 Personen, Preis pro Person





Carte de la chasse / Hunting menu / Jagdmenü



Entrées / Starters / Vorspeisen

Velouté de courge Butternut et sa légèreté au lard fumé	CHF 13.00
Butternut squash cream soup with its smoked bacon foam Butternut Kürbiscremesuppe mit seinem Räucherspeck-Schaum	
Salade d'automne aux lanières de magret de canard fumé	CHF 15.00
Autumn salad with smoked duck breast stripes Herbstsalat mit geräucherten Entenbrust-Streiffen	
Terrine de sanglier avec sa salade Waldorf et pain paillasse grillé	CHF 18.00
Wild boar terrine with Waldorf salad and paillasse toasts Wildschweinterrine mit Waldorfsalat und Paillasse-Toasts	
Feuilleté forestier aux champignons des bois	CHF 18.00
Puff pastry with mushrooms forester's style Blätterteiggebäck mit Waldpilzen nach Försterinart	
Risotto à la courge enchemisé de son jambon cru de sanglier	CHF 21.00
Pumpkin risotto coated in raw wild boar ham Kürbisrisotto in einem Mantel von getrocknetem Wildschweinschinken	
Carpaccio « Bresaola de cerf » agrémenté d'huile de noisette, roquette et copeaux de Sbrinz	CHF 19.00 CHF 28.00
Carpaccio of deer bresaola with hazelnut oil, garden rocket and Sbrinz cheese Carpaccio von Hirsch-Bresaola mit Haselnussöl, Rucola und Sbrinz-Käse	

Plat végétarien / Vegetarian plate / Vegetarischer Teller

Spätzlis maison, chou rouge, choux de bruxelles, garnitures de chasse et sauce chasseur	CHF 25.00
Homemade spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, game garnishes, sauce hunter's style Hausgemachte Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl und Wildbeilagen an einer Jägersauce	

Plats principaux / main courses / Hauptspeisen

Suprême de pintade sautée à la poêle, sauce aux chanterelles Polente et garnitures de chasse

CHF 32.00

Pot-roast guinea fowl breast with a chanterelle sauce, polenta and game garnish

Gebratene Perlhuhnbrust an einer Pfifferlingsauce, Polenta und Wildbeilagen

Traditionnel civet de chevreuil aux lardons et champignons, Spätzlis «maison», chou rouge et garnitures

CHF 34.00

Deer jugged meat with roasted bacon and mushrooms,
home-made spaetzli, red cabbage and garnish

Traditioneller Rehpf Pfeffer mit Champignons und Speckwürfelchen
hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Wildbeilagen

Tendre filet de marcassin poêlé au poivre vert et raisinets Spätzlis «maison» et garnitures de chasse

CHF 38.00

Tender young wild boar fillet pot-roasted with green pepper and currants
home-made spaetzli and game garnish

Zartes Jungwildschweinfilet an einer würzigen Sauce aus grünem Pfeffer
und Johannisbeeren, hausgemachte Spätzli und Wildbeilagen

T-bone steak de cerf grillé parfumé de sa sauce aux cornes d'abondance (trompettes de la mort) Spätzlis «maison» et garnitures de chasse

CHF 42.00

Grilled deer T-bon steak with a mushroom sauce (horns of plenty)
Home-made Spaetzli, red cabbage and game garnish

Gegrilltes Hirsch T-Bon Steak mit einer Totentrompeten-Sauce
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Wildbeilagen

Dès 2 personnes / From 2 people / ab 2 Personen

Service sur assiette / plate service / Tellerservice

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

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

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

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

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

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

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



Les Desserts / Desserts / Nachtische

Bavarois aux fruits rouges et sa garniture	CHF 14.00
Red berries bavarian and its garnish / Bavarois mit roten Früchten und Garnitur	
Strudel aux pommes golden et son sorbet prune	CHF 14.00
Apple and plum strudel with its plums sorbet	
Apfel- und Zwetschgenstrudel mit seinem Zwetschgensorbet	
Purée de vermicelles, chantilly et meringues	CHF 14.00
Chestnut puree with whipped cream and meringues	
Vermicellespüree mit Schlagsahne und Meringues	
Sorbet aux mûres et sa garniture	CHF 9.50
Blackberry sorbet and its garnish / Brombeer-Sorbet und seine Garnitur	
Salade de fruits frais / Fresh fruit salad / Frischer Fruchtsalat	CHF 12.00
Cerises au Kirsch / Cherries in Kirsch liquor / Kirschen in Kirschbrandtwasser	CHF 12.00
Petite coupe Danemark / small Denmark cup / kleiner Eisbecher Dänemark	CHF 8.50
Grande coupe Danemark / large Denmark cup / grosser Eisbecher Dänemark	CHF 11.50
Sorbet au pamplemousse rose au Campari	CHF 12.00
Pink grapefruit sorbet sprinkled with Campari / Rosa Grapefruitsorbet mit Campari	
Salade de fruits frais arrosée	CHF 15.00
Fresh fruit salad with liquor / Frischer Fruchtsalat mit Likör	
Glace surprise pour enfant	CHF 5.50
Ice-cream surprise for children / Überraschungs-Eis für Kinder	
Glace au choix (1 boule)	CHF 4.00
Ice-cream at choice (1 scoop) / Eis nach Wahl (1 Kugel)	
Sorbet au choix (1 boule)	CHF 4.00
Sorbet at choice (1 scoop) / Sorbet nach Wahl (1 Kugel)	
Deux boules de sorbet au choix avec liqueur	CHF 12.00
2 sorbet scoops at choice with liquor / 2 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör	
Une boule de sorbet au choix avec liqueur	CHF 8.00
1 sorbet scoop at choice with liquor / 1 Kugel Sorbet nach Wahl mit Likör	
Trio de fromages / Cheese trio / Käse-Trio	CHF 13.00