



*Carte de chasse*

Wildkarte / Game card

*Menu du Braconnier / Wilderermenü / Poacher's menu*

*Velouté de courges Butternut, croûtons et graines de courge*

Butternut Kürbiscremesuppe mit Croutons und Kürbiskernen

Creamy Butternut Soup with croutons and pumpkin seeds

\*\*\*\*\*

*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 roasted bacon and mushrooms  
homemade Spaetzli, red cabbage and game garnish

\*\*\*\*\*

*Moelleux au chocolat, glace pruneaux et armagnac*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zwetschgen-Eis und Armagnac

Lukewarm chocolate cake with plum ice cream and Armagnac

*CHF 51.00*

*Menu du Chasseur / Jägermenü / Hunter 's menu*

*Terrine de lièvre accompagnée de confiture d'oignons,  
bouquet de salade et pain paillasse grillé*

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

Wild hare terrine accompanied by onion jam, salad bouquet and  
paillasse bread toasts

\*\*\*\*\*

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

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

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

\*\*\*\*\*

*Les profiteroles « maison » fourrées à la glace double crème de gruyère  
Hausgemachte Profiterole mit Gruyère Doppelrahmeis, übergossen  
mit warmer Schokolade*

Homemade profiterole with Gruyère ice cream, topped with warm chocolate

*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

*Cassolette de champignons des bois, pain paillasse grillé*

Waldpilz-Cassolette mit getröstetem Paillasse-Brot

Wood mushroom cassolette and paillasse bread toasts

\*\*\*\*\*

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

Rehrücken mit roten Perlzwiebeln gebraten an einer “Grand Veneur-  
Sauce“

Rosenkohl, Rotkraut, hausgemachte Spätzli und Wildbeilagen

Boneless venison's saddle roasted with red onions, “Hunter master”  
sauce

Brussels sprouts, red cabbage, home-made spätzli and game garnish

\*\*\*\*\*

*Délices d'automne*

*Fruits rouges, crème double de gruyère et meringue*

Herbst-Genuss

Rote Früchte mit Gruyère Doppelrahm und Meringue

Autumn delight

Red fruits with Gruyère double cream and meringue

*CHF 75.00*

## Entrées / Vorspeisen / Starters

*Velouté de courges Butternut, croûtons et graines de courge* CHF 13.00

Butternut Kürbiscremesuppe mit Croutons und Kürbiskernen  
Creamy Butternut Soup with croutons and pumpkin seeds

*Salade d'automne aux chanterelles poêlées et grenade* CHF 16.00

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

*Terrine de lièvre  
accompagnée de confiture d'oignons, bouquet de salade et pain paillasse grillé* CHF 18.00

Wildhasen-Terrine mit Zwiebelmarmelade, Salatbouquet und geröstetem Paillasse-Brot  
Wild hare terrine accompanied by onion jam, salad bouquet and paillasse bread toasts

*Cassolette de champignons des bois, pain paillasse grillé* CHF 21.00

Waldpilz-Cassolette mit getröstetem Paillasse-Brot  
Wood mushroom cassolette and paillasse bread toasts

## Plat végétarien / Vegetarischer Teller / Vegetarian plate

*Spätzlis maison, chou rouge, choux de Bruxelles, garnitures de chasse et sauce chasseur* CHF 25.00

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

## Plats principaux / Hauptspeisen / main courses

*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

*Traditionnel civet de cerf et 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 roasted bacon and mushrooms  
homemade Spaetzli, red cabbage and game garnish

*Tendre filet de marcassin poêlé au poivre vert et raisinets  
Spätzlis «maison» et garniture de chasse* CHF 38.00

Zartes Jungwildschweinfilet an einer würzigen Sauce mit grünem Pfeffer  
und Johannisbeeren, hausgemachte Spätzli und Wildbeilagen  
Tender young wild boar fillet pot-roasted with green pepper and currants  
home-made spaetzli and game garnish

*Médailles de chevreuil poêlés, sauce aux morilles  
Spätzlis «maison» et garnitures de chasse* CHF 42.00

Reh-Medaillon mit einer Morchelsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Wildbeilagen  
Pot-roasted venison medallion, 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

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

<u><i>Les desserts</i></u> / <u>Nachtische</u> / <u>desserts</u>	CHF
<i>Les cerises au Kirsch</i> Kirschen eingelegt in Kirschwasser / Cherries in cherry brandy	12.00
<i>Le moelleux au chocolat, glace pruneaux et armagnac</i> Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zwetschgen-Eis und Armagnac Lukewarm chocolate cake with plum ice cream and Armagnac	16.50
<i>Les profiteroles « maison » fourrées à la glace double crème de gruyère</i> Hausgemachte Profiterole mit Gruyère Doppelrahmeis, übergossen mit warmer Schokolade Homemade profiterole with Gruyère ice cream, topped with warm chocolate	14.50
<i>La tarte flambée à la crème fraîche et pomme-cannelle</i> Flammkuchen mit Sauerrahm, Apfelrondellen und Zimt Tarte flambée with fresh cream, apple slices and cinnamon	16.00
<i>Les délices d'automne (Fruits rouges, crème double de gruyère et meringue)</i> Herbst-Genuss (Rote Früchte mit Gruyère Doppelrahm und Meringue) Autumn delight (Red fruits with Gruyère double cream and meringue)	14.00
<i>La coupe Danemark</i> Coupe Dänemark / Coupe Danmark	8.50 11.50
<i>Le sorbet pamplemousse rose au Campari</i> Rosa Grapefruit Sorbet mit Campari / Pink grapefruit sorbet sprinkled with Campari	12.00
<i>La salade de fruits frais</i> Frischer Fruchtsalat / Fresh fruit salad	12.00
<i>La salade de fruits frais arrosées</i> Frischer Fruchtsalat mit Likör / Fresh fruit salad with liquor	15.00
<i>La glace surprise pour enfant</i> Überraschungs-Eis für Kinder / Ice-cream surprise for children	5.50
<i>La glace au choix (1 boule)</i> Eis nach Wahl (1 Kugel) / Ice-cream of choice (1 scoop)	4.00
<i>Le sorbet au choix (1 boule)</i> Sorbet nach Wahl (1 Kugel) / Sorbet of choice (1 scoop)	4.00
<i>Une boule de sorbet au choix avec liqueur</i> 1 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 1 sorbet ball of choice with liquor	8.00
<i>Deux boules de sorbets au choix avec liqueur</i> 2 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 2 sorbet balls of choice with liquor	12.00