



saison
wildspezialitäten



**deklaration der
14 allergene**

- a - glutenhaltiges getreide
- b - krebstiere
- c - eier
- d - fische
- e - erdnüsse
- f - sojabohnen
- g - milch, auch laktose
- h - schalenfrüchte, nüsse
- l - sellerie
- m - senf
- n - sesam
- o - schwefeldioxid & sulfite
- p - lupinen
- r - weichtiere

für detailliertere informationen zu den oben erwähnten allergenen fragen sie bitte das servicepersonal.

bitte fragen sie unser servicepersonal, es gibt viele alternativen um spontan auf ihre allergenen essenswünsche einzugehen.

deklaration fleisch

reh: schweiz und österreich | hirsch: schweiz, europa
wildschwein: deutschland

alle preise in chf inkl. 7,7% mwst.

vorspeisen und suppen

nüssli-salat	13.50
an apfel-meerrettich-dressing auf randen-carpaccio und eingelegte schwarze frümsner nüsse	
zusätzlich mit gebratenen steinpilzen	17.50
hirsch-tafelspitz	17.50
kalt, dünn aufgeschnittene hirschhuft mit tartarsauce, kürbiscrème und salatsträusschen an hellem balsamico-honig-dressing	
pastinaken-crèmesuppe	9.50
verfeinert mit weisser schokolade und blätterteigstange	
steinpilz-bouillon	9.50
mit wachtelei vom grabserberg und pilz-toast	

vegetarisch

servietten-knödel	24.50
auf pilzragout mit rotkraut und preiselbeerfrucht	
teller schuss ohne treffer	26.50
spätzli, rosenkohl, rotkraut, marroni, pilze, kürbis, trauben, preiselbeerfrucht dazu rahmsauce	

hauptgänge

wildschwein-filet	36.50
an pfefferjus mit servietten-knödel und gedünsteter wirsing	
reh-pfeffer jäger-art	35.50
mit speckwürfel, silberzwiebeln, croûtons, spätzli, rosenkohl, rotkraut, marroni und preiselbeerfrucht	
reh-schnitzel	41.50
an wildrahmsauce mit spätzli, pilze, rosenkohl, rotkraut, marroni und preiselbeerfrucht	
hirsch-entrecôte	42.50
mit feigen-butter, kürbiscrème, röstikugeln, rosenkohl, rotkraut, marroni und preiselbeerfrucht	
wild-geschnetztes reh & hirsch	36.50
an wildrahmsauce mit trauben, spätzli, rosenkohl, rotkraut, marroni und preiselbeerfrucht	

unser wild-hit

wild-trio auf heissem stein	
entrecôte vom hirsch, reh und wildschwein-filet 210g	
	44.00

wir braten das fleisch nur an und sie braten
es auf dem heissen stein nach ihrem gusto fertig.

beilagen und saucen

zum fleisch servieren wir steakhouse-fries,
preiselbeeren, kräuterbutter und kürbiscrème

andere beilagen je nach verfügbarkeit
z.b. kroketten, pommes-frites etc.

kleiner nüsslisalat separat	9.50
-----------------------------	------



season

venison specialities



declaration of 14 allergens

- a - cereals containing gluten
- b - crustaceans
- c - eggs
- d - fish
- e - peanuts
- f - soya
- g - milk
- h - nuts
- l - celery
- m - mustard
- n - sesame seeds
- o - sulphur dioxide
- p - lupin
- r - molluscs

for further informations to the allergens above,
please ask our staff.

please ask our staff, there are lot of alternativs to
take care on your allergy alerts.

declaration meat

deer: switzerland, austria | stag: switzerland, europe
wild pig: germany

all prices are in swiss francs incl. 7.7% vat

starters and soups

field salad with apple horseradish dressing, on yellow beet carpaccio and local black nuts	13.50
with grilled boletus	17.50
boiled stag meat cold, thin sliced meat with tartar sauce, pumpkin cream and leaf salad with white balsamico honey dressing	17.50
parsnip cream soup with white chocolate and puff pastry bar	9.50
boletus bouillon with local quail egg and mushroom toast	9.50

vegetarian

bread dumplings with creamy mushrooms, red cabbage and cranberry fruit	24.50
vegetarian autumn platter flour dumplings, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, mushrooms, grapes, cranberry fruit and cream sauce	26.50

main courses

wild pig filet with pepper sauce bread dumplings and savoy cabbage	36.50
deer stew with bacon, onions, croutons, flour dumplings, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and cranberry fruit	35.50
deer escalopes with venison cream sauce, flour dumplings, mushrooms, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and cranberry fruit	41.50
stag sirlion steak with fig butter pumpkin cream, homemade rösti balls, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and cranberry fruit	42.50
sliced meat deer & stag on venison cream sauce with grapes, flour dumplings, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and cranberry fruit	36.50

our venison hit

venison trio on hot stone sirlion steak of stag, deer and wild pig filet 210g	44.00
we roast the meat only shortly and you will roast the meat on the hot stone to your own taste	
side dishes and sauces with the meat we serve steakhouse fries as well as cranberries, herb butter and pumpkin cream	
other side dishes ask our staff e.g. french fries, croquettes etc.	
small field salad	9.50