

Saisonales aus der Region

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

Vorspeisen

Nüsslisalat an French Dressing

Autumn lamb's lettuce with french dressing

mit gebratenem Speck und Ei / *bacon and boiled Egg* _____ **14.50**

mit gebratenen Eierschwämmchen und Feigen / *chanterelles and figs*  _____ **18.50**

Salzrandensalat  _____ **16.50**

mit Honig & Thymian mariniertem Ziegenfrischkäse und kandierten Baumnüssen

Beetroot salad, fresh goat's cheese marinated with honey & thyme and candied walnuts

Hirschcarpaccio _____ **22.00**

mit Kräutersalat und Belperknolle

Venison carpaccio with herb salad and Belperknolle (hard swiss cheese)

Hauptgänge

Erfolgreiche Jagd  _____ **28.00**

Joghurtspätzli, Franciacorta-Rahm-Sauerkraut, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohlblätter, gebratene Waldpilze, Senfmelonen und Rotweinzwetschen

Vegetarian game side dish, yoghurt spaetzli, red cabbage and glazed chestnuts, Brussels sprout leaves, roasted chanterelles, mustard melons and red wine plums

Gebratene Serviettenknödel  _____ **26.50**

mit Pilzrahmsauce, Franciacorta-Rahm-Sauerkraut Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni

Fried bread dumplings with mushroom cream sauce, Brussels sprouts, red cabbage, glazed chestnuts

Hirsch Entrecôte _____ **55.00**

serviert mit Wildjus, Randen-Thymian-Risotto, Franciacorta-Rahm-Sauerkraut, gebratenen Pilzen

Venison entrecôte served with venison jus, beetroot and thyme risotto, Franciacorta cream sauerkraut, fried mushrooms

Hirschschnitzel an Wildrahmsauce _____ **38.50**

Venison escalope with venison cream sauce

Hirschpfeffer _____ **34.00**

Venison stew

Hirsch Cordon Bleu _____ **44.00**

Mit Einsiedlertrockenfleisch und Einsiedler Wytte gefüllt

Venison Cordon Bleu stuffed with dried meat and local cheese

Serviert mit Joghurtspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Senfmelonen und Rotweinzwetschen

Served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums