

Saisonales aus der Region

Lieber Gast

Wir sind stolz, während der Wildsaison regional arbeiten zu dürfen.
Aus diesem Grund gilt das Motto: «Es hätt solang's hätt»

Vorspeisen

Herbstlicher Panzanella _____ 16.50

Brotsalat mit Rotkabis, Kürbiswürfeln, Rosenkohlblättern, Tropea Zwiebeln und Ziegenfrischkäse
Bread salad with red cabbage, diced pumpkin, Brussels sprout leaves, Tropea onions and fresh goat chee

Hirschcarpaccio _____ 22.00

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

Vegetarisch

Erfolglöse Jagd _____ 28.00

Joghurtspätzli, Champagner-Rahm-Sauerkraut, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohlblätter, gebratene Waldpilze, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen
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, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni
Fried bread dumplings with mushroom cream sauce, Brussels sprouts, red cabbage, glazed chestnuts

Hauptgänge

Gams- oder Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce _____ **42.00/ 38.50**

serviert mit Joghurtspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen

Sliced Chamois or Venison with venison cream sauce served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums

Hirschpfeffer _____ **34.00**

serviert mit Joghurtspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen

Venison stew served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums

Hirsch Cordon Bleu _____ **44.00**

Mit Einsiedlertrockenfleisch und Einsiedler Wyssse gefüllt, serviert mit Joghurtspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen

Venison Cordon Bleu stuffed with dried meat and local cheese, served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums

Dessert

Vermicelles _____ **6.50 / 9.00**

Meringue, Vermicelles und Schlagrahm

Meringue, vermicelles and whipped cream

Jägerlatein _____ **9.50 / 12.50**

Vanilleglace, Meringue, Vermicelles und Schlagrahm

Vanilla ice cream, meringue, vermicelles and whipped cream