

# Wild Gerichte

## Game menu

### **Kürbiscremesuppe mit seinen Kernen**

Chf 9.50

*Cream of pumpkin soup with its seeds*

### **Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Rehmedaillons, Baumnüssen und getrockneten**

#### **Cranberrys, an Preiselbeer Vinaigrette**

Chf 27.50 (kl. Portion Chf 18.50)

*Autumn leaf salad with roasted venison medallions,  
walnuts and dried cranberries, with cranberry vinaigrette*

### **Rosa gebratenes Hirsch Entrecôte an Wildjus mit Schokoladenaroma auf Rotkraut, mit getrüffeltem Kartoffelstock und pochierter Rotweibirne**

Chf 48.50 (kl. Portion Chf 34.50)

*Sirloin steak of deer on game jus with chocolate flavour served with savoy cabbage,  
truffled mashed potatoes and red wine poached pear*

### **Sautierte Fasanenbruststreifen in Apfel-Calvados Sauce mit bunten Spätzli und herbstlichem Gemüse**

Chf 38.50 (kl. Portion Chf 28.50)

*Sautéed pheasant strips in apple-calvados sauce with colorful spaetzli  
and autumn vegetables*

## Dessert

### **Vermicelles mit Meringues und Rahm**

Chf 11.50 ( kl. Portion Chf 8.50)

*Vermicelle with meringues and whipped cream*

### **Eisbecher Nesselrode**

#### **Vanilleeis mit Meringue, Vermicelle und Rahm**

Chf 12.50 (kl. Portion Chf 9.50)

*Coupe Nesselrode*

*Vanilla ice cream with meringue, vermicelle and whipped cream*