

Wild auf Wild?

Wir auch! Darum verwenden wir wo möglich Wild aus regionaler Jagd.

Wir wünschen guten Appetit!

Vorspeisen

Wildes Alpen-Duett

Terrine von Rehfleisch und Trockenfleisch von der Wildsau, mit Qumquat-Kompott und Preiselbeeren **20.5**

Terrine of venison and ham of young wild boar, with qumquat chutney and granberries

Terrine de gibier et jambon de marcassin avec des qumquats et des groseilles rouges

Hausgemachte Steinpilzsuppe

gross 11.5

Pilze gesammelt an der Lenk!

Klein 8.5

Cep soup

Crème de bolets

Hauptspeise

Vegetarischer Herbst-Teller

26.5

Spätzli, gedämpftes Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni und mit Pilzen gefülltes Crêpe

Braised red cabbage and brussel sprouts, spaetzli, glazed chestnuts and qumquat chutney

Choux rouge braisé et choux de bruxelles, Spaetzli, marrons glacés et compot de kumquats

Gempfeffer, tagelang gebeizt, mit Kräutern, Gewürzen und Pilzen

gross 36.5

Marinated chamois stew with herbs and spices

klein 31.5

Civet de chamois aux fines herbes et épices

Hirschentrecôte, rosa gebraten,

41.5

mit Wildrahmsauce

Medaillons of deer with venison- sauce

Médailles de cerf avec la sauce venaison

Rehrücken „Simmenfälle“ , ab zwei Personen, pro Person

56

Am Stück rosa gebraten, mit vielen Wildbeilagen

Saddle of venison with many side dishes, for two

Selle de chevreuil, avec tous ses garnitures, pour deux personnes

Zu allen Hauptgerichten servieren wir gedämpftes Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni sowie hausgemachte Spätzli und frische Pilze

With all main courses we serve braised red cabbage and brussel sprouts, spaetzli, glazed chestnuts and mushrooms

Avec les plats principaleaux nous vous servons chou rouge braisé et choux de bruxelles, Spaetzli, marrons glacés

Ein süsser Gang zum Schluss

Vermicelle mit Kirsch und Schlagrahm

Als Portion

8.5

Als Coupe mit Vanilleeis

9.5

Vermicelli with kirsch and cream, or with meringue and vanilla icecream

Vermicelle au kirsch et à la crème, ou avec meringue ou glace vanille