

SEASONAL

FÜR JÄGER UND SAMMLER

STARTER

Kürbissuppe

mit Vanille und Peperoncini
Pumpkin soup
with vanilla and peperoncini

10.90

Nüsslisalat

mit Granatapfelkernen, Crostini und gehacktem
Ei an Frenchdressing
Lamb's lettuce
with pomegranate seeds, crostini and minced egg
served with french dressing

14.90

Wildterrine

mit kleinem Herbstsalat und Cumberlandsauce
Pheasant terrine
with a small automne salad and cumberland sauce

13.90

MAIN COURSE

Wilder Vegeteller

mit hausgemachten Mohn Spätzli, Rosenkohl und
Rotweibirne. Dazu Rotkraut, Schupfnudeln und
glasierte Maroni serviert mit einer sämigen Rahmpilzsauce
Autumn vegetable platter
with house-made poppy seed spaetzli, Brussels sprouts and pears in red
wine. Accompanied by red cabbage, potato dumplings and glazed
chestnuts and served with a creamy mushroom sauce

24.90

Fruchtiger Wildspieß

Rehschnitzel und Hirschfilet mit Ananas, Zwiebeln und
Kräuterspeck. Dazu hausgemachte Mohn Spätzli und Rotkraut,
serviert mit einer sämigen Rahmpilzsauce
Fruity game skewers
venison escalope and cervine fillet with pineapple, onions and
herb-crusted bacon, accompanied by
house-made poppy seed spaetzli and red cabbage
and served with a creamy mushroom sauce

32.40



Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.
All prices in Swiss francs including VAT.

WIR EMPFEHLEN DAZU WE RECOMMEND

Ice Tea hausgemacht
homemade ice tea
5 dl 6.50 1 l 9.90

Grüner Veltliner Heideboden
Burgenland, Österreich/Austria
1 dl 6.00

Amarone della Valpolicella Classico DOC
Venetien, Italien/Italy
1 dl 12.80

SEASONAL

FÜR JÄGER UND SAMMLER

MAIN COURSE

Wild Beef Burger

SWISS PRIME Beef Burger vom Grill im Sesambun,
Kürbischutney, Cumberlandsauce, Kopfsalat,
Prime beef patty, Hirschmostbröckli, Pommes frites

Wild Beef Burger

SWISS PRIME grilled beef burger in a sesame seed bun with
dried venison meat, lettuce and apple mustard, served with
pumpkin chutney, cumberland sauce and crispy potato wedges

27.90

Reh Schnitzel

an einer Vanille-Blaubeersauce
mit Eierschwammliknödel und Rosenkohl

Venison escalope

on a vanilla-blueberry sauce with chanterelles
dumpling and red cabbage

36.40

Hirschfilet

vom Feuergrill

auf Rahmwirz mit Rotweibirne und hausgemachten Mohnspätzli

Fillet of venison

from the grill, served on savoy cabbage with pears in red wine and
house-made poppy seed spaetzli

34.90

DESSERT

Apfelstrudel

mit einer Kugel Meringues-Doppelrahm Glace

Apple strudel

served with a scoop of double cream & meringues ice cream

10.50



Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.
All prices in Swiss francs including VAT.