

Saisonales aus der Region

Lieber Gast

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

Vorspeisen

Salzrandensalat _____ **16.50**

Rucola, mit Honig & Thymian mariniertes Ziegenfrischkäse und kandierte Baumnüsse
Beetroot salad, rocket 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)

Vegetarisch

Erfolgreiche Jagd _____ **28.00**

Joghurtspätzli, Franciacorta-Rahm-Sauerkraut, Rotkraut, glasierte 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

Hirschschnitzel an Wildrahmsauce _____ **38.50**

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

Venison scalops 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

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