

WILD-CHASSE-GAME



Wildkrafftbrühe „St. Hubertus“ mit Fasanenockerl Bouillon de gibier St. Hubert avec nockerl au faisan Bouillon of game St Hubert with pheasant nockerl Brodo di velvaggina con nockerl di fagiano (Österreich)	Fr. 12.80
Hirschtrockenfleisch mit Walliser Nussroggenbrot Viande sechée de cerf avec pain valaisanne aux noix Dried meet of deer with bread with nuts Carne secca di cervo con pane alle noci del Vallese (Neuseeland)	Fr. 19.50/31.50
Hirschpastete mit Marroni und Salatgarnitur, Sauce Cumberland Pâté de cerf avec marrons, garniture de salades, sauce Cumberland Pâté of deer with chestnuts, salads, Cumberland sauce marroni Pasticcio di cervo con marroni guarnito con insalata e salsa al mirtillo rosso (Österreich)	Fr. 18.50/28.50
Herbstzeitloser Vegeteller von Wildbeilagen und Garnituren Plat végétarien des garnitures de chasse Vegetarian plate of hunter's garnish Piatto vegetariano con guarniture e contorni di selvaggina	Fr. 31.50
Hirschkpfeffer „Jäger Art“ Civet de cerf chasseur Jugged deer hunter's style Cervo al pepe alla cacciatore (Neuseeland)	Fr. 30.80
Hirschkalbsbraten mit Rotweinsauce Rôti de veau de cerf au sauce vin rouge Roast of deer calf with redwine sauce Arrosto di cerbiatto con salsa al vino rosso (Neuseeland)	Fr. 34.80
Hirschroulade in Rotwein-Senfsauce Roulade de cerf à la sauce au vin rouge et moutarde Deer roulade with red wine and mustard sauce Involtino di cervo con salsa al vino rosso e senape (Europa)	Fr. 36.50
Wildschweinbraten mit Hagebutten-Rosinensauce Rôti de sanglier avec sauce de cynorrhodons et raisins Roast wild boar with rose-hip and grapes sauce Arrosto di cinghiale con salsa alla rosa canina (Europa)	Fr. 32.50
Wildhasenkeule mit Speckrahmsauce Gigot du Lapin de garenne, sauce au lard à la crème Leg of wild rabbit with bacon cream sauce Cosciotto di lepre con salsa di lardo e panna (Argentinien)	Fr. 30.80
Hirschkotelette mit sautierten Waldpilzen Côtelettes de cerf aux champignons sautés Cutlets of deer with sauted mushrooms Costoletta di cervo con misto di funghi (Österreich)	Fr. 46.80

Rehschnitzel mit Marcsauce und Trauben Fr. 42.50
Escalopes de chevreuil au marc avec raisins
Escalopes of venison with marc and grapes
Scalopina di capriolo alla salsa di Marc con uva
(Europa)

Wildhasenrückenfilet mit Wacholdersauce und Baumnüssen Fr. 38.50
Filet mignons de lapin garenne à la sauce de genièvre et noix
Small fillet of of wild rabbit with juniper sauce and nuts
Lombo di leper alla salsa di ginepro e noci
(Argentinien)

Wildererpfännli „Colani“ Fr. 49.50
Cassoulet du chasseur Colani
Hunter`s pot Colani
Padella di selvaggina mista
(Österreich, Argentinien, Europa, Neuseeland)

Zu allen Wildgerichten servieren wir eine reichhaltige Garnitur
(Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, hausgemachte Spätzle, Rotweibirne, Apfel mit Preiselbeeren)

Avec tous les mets de chasse nous vous servons une garniture de chasse riche
(choux bruxelles, choux rouges, spätzle maison, poire aux vin rouge, pommes aux airelles rouges)

With all plates of game we serve a riche garnish
(red cabbage, Brussels sprouts, home made spätzle, red vine pear, apple with cranberries)

I piatti di selvaggina sono serviti con cotorno
(di cavolo rosso, cavolino du Bruxelles, marroni, pasta all uova tipica fatta in casa, pere al vino rosso et mele con salsa al mirtillo rosso)

Ab 2 Personen

Hirschcarré aus dem Ofen rosa gebraten
Carrée de cerf au four p.P Fr. 60.50
Rack of deer
Caré di cervo al forno
(Österreich)

Rehrücken Baden Baden p.P. Fr. 60.50
(muss 24 Stunden im Voraus reserviert werden)
Selle de chevreuil Baden-Baden (à réserver 24h à l'avance)
Saddle of venison Baden-Baden (to book 24h in advance)
Lombo di capriolo alla callara (preavvisare 24h avanti)

Desserts

Vermicelles mit Meringues und Vanilleglace Fr. 10.50/13.50
Purée de marrons avec merinques et glace vanille
Mashed chestnuts with merinques and vanilla ice
Vermicelli di marroni con meringua e gelato alla vaniglia

Warme Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Dessert vom Wagen