

# SPEISEN



## DIE VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe // 8.-    
mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Geräuchte Entenbrust // 16.-   
mit Granatapfelreduktion, Orangen-Mayo,  
Salat und Vinaigrette

Herbstliches Blätterteiggebäck  
mit frischen Pilzen // 16.- 

Rehtatar // 26.-  
von Hand geschnitten, Pilz-Pickles

Blattsalat & Rohkost // 8.-  

Markknochen // 14.- 

## Die Klassischen

Rindsfleisch-Tatar Epis Taff'  
// 34.- (180gr) // 42.- (250gr)  
mit getoastetem Brot serviert

Entrecôte nach Art des Hauses  
// 40.- (200gr) // 54.- (300gr) 

Entrecôte vom Rind auf der Pfanne serviert mit  
hausgemachter Butter

Veggie Burger // 21.- 

Hausgemachtes Steak aus Gemüse und Hülsen-  
früchten mit Gewürzen, Tomaten, Rucola und  
Estragonsauce

Beilage je nach Wahl: mit Pommes oder saisona-  
lem Gemüse serviert // Tatar und Burgers auch  
glutenfrei erhältlich + 2.-

## FRISCHE PASTA

Hausgemachte Kastanien-Tagliatelle

Mit Steinpilzen // 26.- 

Mit Wildschweinragout // 28.-

\* Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich +2.- 

## APERÖ zum teilen

Wunderschöne Herbstplatte

// 20.- für 2 // 34.- für 3 und mehr

mit einer feinen Auswahl an Wildspezialitäten und traditionellen Köstlich-  
keiten aus der Region

## WILD SPEISEN

Zart geschmorte Wildschweinsbäggli // 36.-

langsam bei niedriger Temperatur gegart, serviert mit einem kräftigen  
Wildjus, traditioneller Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

Rehfilet- Medaillons // 48.-

mit cremigem Kichererbsenpüree, leicht säuerlicher Heidelbeersauce,  
glasierten Babykarotten und knusprigen Schwarzkohlchips

Gebratenes Fasanen-Suprême // 42.-

Sanft gegart für intensives Aroma, anschliessend kurz angebraten, serviert  
mit einer würzigen Wildsauce, traditioneller Wildgarnitur und Spätzli

'Epis Chasse' Burger // 34.-

Hirschburger mit Jura Käse L'Horloger, mariniertem Rotkohl und  
Heidelbeer-Senf-Mayo, serviert mit Pommes oder saisonalem Gemüse

## Lieblingsgericht

Rehrücken Baden Baden Art (ab 2 Pers.) // 64.- pP

mit feiner Wildsauce, traditioneller Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

## WILDMENÜ zum Geniessen // 86.-

Weinbegleitung // + 38.- mit 4 Gläsern Wein

\* Das Menü kann nur für den gesamten Tisch bestellt werden!

// Herbstliches Blätterteiggebäck  
mit frischen Pilzen

// Rehtatar  
mit Pilz-Pickles & Rohkost

// Rehfilet-Medaillons  
mit feiner Wildsauce, traditioneller Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

// Portwein-Birne  
mit hausgemachtem Randen-Glace und herbstlichem Crumble