

SPEISEN

DIE VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe // 10.-  

mit Kastanien & Safranhippe

Hausgemachte Wildterriner // 18.- 

mit Foie Gras, Mesclun & Pickles

Hirschcarpaccio // 16.- 

mit Zwetschgen, Sbrinz & Vin cuit

Herbstliches Blätterteiggebäck // 17.- 

Rehtatar // 26.-

von Hand geschnitten, Pilz-Pickles

Blattsalat & Rohkost // 8.-  

Markknochen // 14.-

Die Klassischen des Hauses

Rindsfleisch-Tatar mit getoastetem Brot

// 36.- (180gr) // 42.- (250gr)

Entrecôte 'von dehei' 

// 42.- (200gr) // 54.- (300gr)

Entrecôte vom Rind auf der Pfanne serviert mit hausgemachter Butter

Tarta'Clette // 26.-

Burger mit Rindstatar, Raclettenkäse und Zwiebeln

Veggie Burger // 21.- 

Hausgemachtes Steak aus Gemüse und Hülsenfrüchten, Tomaten, Rucola und Estragonsauce

Beilage je nach Wahl: Pommes oder Gemüse

HAUSGEMACHTE PASTA

Spätzli & Trüffel // 32.- 

Parmesancreme, Steinpilze & schwarzer Trüffel

Pici & Entenragout // 30.-

handgerollte, dicke Pasta & Entenragout

APERÖ *zum teilen*

Wunderschöne Herbstplatte // 20.- für 2 // 34.- für 3 und mehr

WILD SPEISEN

Zart geschmorte Wildschweinsbäggli // 42.-

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

Wildschwein-Koteletts im Pistazien-Kastanienmantel // 44.-

mit traditioneller Wildbeilage & hausgemachten Spätzli

Hirschhaxe in Dunkelbier geschmort // 38.-

mit traditioneller Wildbeilage & hausgemachten Spätzli

Hirsch-Entrecôte 'von dehei' // 46.- (200gr) // 59.- (300gr)

serviert in der Pfanne mit hausgemachter Kräuterbutter. Beilage nach Wahl: Gourmet-Pommes oder Gemüse der Saison

'Epis Chasse' Burger // 34.-

Hirschburger, Raclette, eingelegter Kohl, Heidelbeer-Mayonnaise; serviert mit Pommes oder saisonalem Gemüse

Erfolgloser Jäger // 30.- 

die ganze köstliche Wildbeilage – nur ohne Fleisch!

Lieblingsgericht

Rehrücken Baden Baden Art (ab 2 Pers.) // 74.- pP

köstliche Wildsauce, traditioneller Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli; Diese Spezialität wird ab 2 Personen serviert. Für 2, 4, 6 Personen ... ihr habt's verstanden;-)

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

// Wildschwein-Koteletts

mit feiner Wildsauce, traditioneller Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

// Parfait Glacé mit Marroni und Feigen

hausgemachte DESSERTS !

Toblerone-Mousse // 8.- 🍷

Ungebackener Cheesecake // 10.-
Mit Caramel beurre salé und hausgemachten
Pralinenstücke

Apfel-Tarte Tatin // 13.-
mit Vanilleglace



Marroni-Parfait glacé // 14.- 🍷
mit Feigen

Café Gourmand // 14.-
Dreierlei süßen Verführungen

Glaces // 4.- Kugel 🍷
Sorbets: Erdbeer, Ananas, Zitrone
Rahmglace: Vanille, Kaffee, Schokolade,
Karamelle, Pistazie



Sirup... geht
auf's Haus!

KIDS MENU ;-)

Grüner und bunter SALAT, um den ganzen Tag fit zu bleiben! // 5.- 🍷 🍷

KIDS MENU : Panierter Poulet (glutenfrei), Pommes und Gemüse // 12.- 🍷

RINDSTATAR *Um sogar mehr Muskeln als Papa zu haben als Papa* // 15.-

POMMES so lecker ! // 5.- 🍷 🍷

NUDELN Natur oder mit Tomatensauce // 8.- 🍷

TOBLERONE-MOUSSE... *für Gourmet-Kinder* // 4.- 🍷



LOULOU GLACE au chocolat // 6.-