

## Wildgerichte – Game dishes

### Wilde Vorspeisen – Wild starters

#### Jägersalat 16

*Salatherzen mit Speck, Croutons und Pilzen*

**Hunter's salad – lettuce hearts with bacon, croutons and mushrooms**

#### Marroni-Cappucino mit Verjus 11

*Chestnut cappucino with verjus*

#### Wildterrinen mit Americano Traube und Kräutersalat 18

*Terrine of venison with americano grapes and herb salad*



### Wilder Hauptgang – Wild main dishes

#### Schweizer Alpen Lachs leicht gebeizt im Tannennadelsalz 36

*Sonnenblumen-Sellerie Risotto, Pilzreduktion, Zedernkerne und Lauch*

**Swiss Alps salmon, sunflower-celery-risotto, mushroom reduction, cedar kernles and leek**

#### Feigen-Ravioli 26

*Bolognese vom Reh, geriebene Kürbiskerne*

**Fig Ravioli, venison bolognese, grated pumpkin seeds**

#### Rehschnitzel (DE) 42

*hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Kürbis*

**Venison escalope, homemade spaetzli, red cabbage, chestnuts and pumpkin**

#### Wildschweinfilet-Geschnetzeltes (DE) 34

*knusprige Butterrösti und herbstliches Gemüsebouquet*

**Sliced Wild boar fillet, crispy butter rösti and autumn vegetable**

#### Wildschweinfilet-Médallions (DE) 36

*Blaubeer-Risotto und herbstliches Gemüsebouquet*

**Wild boar fillet, blueberry risotto and autumn vegetable**

#### Vegetarischer Wild-Teller 23

*hausgemachte Spätzli, Herbstgemüse, Rotkraut, Marroni und Pilze*

**Vegetarian game plate, with homemade spaetzli, autumn vegetables, red cabbage, chestnuts and mushrooms**



### Ab 2 Personen – from 2 people

#### Rehrücken (DE) am Tisch tranchiert 58

*hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Kürbis*

**Deer back, carved at the table – homemade spaetzli, red cabbage, chestnuts and pumpkin**