



## Aujourd'hui midi

### Menu végétarien 26.00

Gebackene Aubergine  
sautierte Pilzen, Comté Käse, grillierte Zucchini, Haselnüsse  
und Honig-Senfrahmsauce  
mit Tagessuppe oder Salat

### Menu poisson 33.00

Filet von der Dorade  
mit Safran infusionierter Fenchel, Brokkoli, Hörnli  
und Sauce Americaine  
mit Tagessuppe oder Salat

### Menu viande 33.00

Geschmorte Pouletbrust  
mit Silberzwiebeln, Karotten, Champignon, Speck und Pilaf Reis  
mit Tagessuppe oder Salat

## Les suggestions de saison

### Terrine de gibier au foie gras, lard fumé et pistaches, poire au sirop et gelée de coing 24.00

Wildterrinen mit Entenleber, geräucherter Speck und Pistazien, Birnen im Sirup und  
Quitengelee (FR-CH-AUT)

### Poêlée de champignons sauvages au persil, œuf bio mollet et chorizo 22.00

Wildpilz-Ragout mit Petersilie, weiches Bio-Ei und Chorizo (ES)

### Saladine de caille aux raisins, noix et champignons 26.00

Wachtelsalat mit Rosinen, Nüssen und Pilzen (FR)

### Velouté de potiron 12.00

Kürbiscremesuppe

### Ragoût de cerf « en croûte » à la sauge, mouseline de pommes de terre 3-4 Stücke, 120g 49.00

Gegrillte frische norwegische Jakobsmuscheln mit Gemüse und American Sauce

### Sur le grill:

#### • Selle de chevreuil 180 gr. 52.00

• Rehrücken (CH)

#### • Côtelettes de cerf 180 gr. 52.00

• Hirschkoteletten (CH)

#### • Filet de lièvre 140 gr. 49.00

• Hasenfilet (CH)

#### • Mets servis avec notre garniture classique:

• Sauce grand veneur, spätzli au beurre, choux rouge braisé,  
poire au sirop et châtaignes confites

#### • Die Gerichte werden mit der folgenden klassischen Garnitur serviert:

• Wildsauce, Spätzli an Butter, geschmortem Rotkraut  
• Birne im Sirup und konfierten Kastanien

### Ragoût de cerf « en croûte » à la sauge, mouseline de pommes de terre 49.00

Hirsch-Ragout unter der Teigkruste gebacken mit Salbei und Kartoffelmouseline (CH)

### Bœuf bouilli sauce raifort 42.00

Gekochtes Rindsiedfleisch mit Meerrettichsauce (CH)