

VORSPEISEN UND SUPPEN

APPETIZERS AND SOUPS

Nüsslisalat an Balsamico mit Feigen, Nüsse und Hirschtrockenfleisch
Lambs lettuce with balsamic vinegar, figs, nuts and dried venison
CHF 18 / CHF 25

Tatar vom Hirsch, Toast und Butter
Venison tartare, toast and butter
CHF 22 / CHF 29

Rindscarpaccio mit Steinpilze und Parmeansplitter
Beef carpaccio with porcini mushrooms, parmesan shavings
CHF 22 / CHF 29

Klassisches Vitello tonnato an einer Mayonnaise-Thunfischsauce
Classic vitello tonnato with mayonnaise - tuna sauce
CHF 20 / CHF 27

Dreierlei aus dem Piemont: Tatar, Carpaccio & Vitello tonnato
Three things from Piedmont: Tartar, Carpaccio & Vitello tonnato
CHF 25 / CHF 32

Kürbiscremesuppe mit Schlagsahne
Pumpkin cream soup with whipped cream
CHF 12

Klassisches Rindstatar, leicht scharf, Toast und Butter
Classic beef tartare, slightly spicy, toast and butter
CHF 28 / CHF 35

HAUSGEMACHTE PASTA UND RISOTTO

HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

Wildravioli an einer Wild - Rahmsauce

Wild ravioli with game sauce

CHF 24 / CHF 29

Pappardelle an Wildschweinbolognese

Pappardelle with wild boar bolognese

CHF 22 / CHF 27

Risotto al Barolo garniert mit Hirschtrockenfleisch

Risotto al Barolo and venison jerky

CHF 24 / CHF 29

Hausgemachte Ravioli, Ricottafüllung an Pilzrahmsauce

Homemade ravioli filled with ricotta and mushroomsauce

CHF 24 / CHF 29

Tagliatelle mit Steinpilze, Rahmsauce

Tagliatelle with porcini mushrooms, cream sauce

CHF 22 / CHF 27

Maccheroncini Bolognese

Maccheroni Bolognese

CHF 22 / CHF 26

Gnocchi alla sorrentina

Gnocchi alla Sorrentina

CHF 18 / CHF 23

Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncino, Petersilie und

Riesencrevetten

Spaghetti with garlic, peperoncino, parsley and king prawns

CHF 28 / CHF 33

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

Angus Rindsfilet an Steinpilze 250 gr.
Angus beef fillet with porcini mushrooms 250 gr.
CHF 52

Rehpfeffer, Wildbeilagen
Venison goulash with game side dishes
CHF 34

Rehgeschnetzelttes mit Pfifferlinge, Wildbeilagen
Venison slices with chanterelles
CHF 39

Hirschentrecote an Kräuterkruste, Wildbeilagen
Venison entrecote on a herb crust, game side dishes
CHF 42

Hirschpfeffer, Wildbeilagen
Stuffed deer, with game side dishes
CHF 34

Angusburger, Gorgonzolasauce, Speck, Spiegelei
Angus burger, gorgonzola sauce, bacon, fried egg
CHF 29

Wildschweinburger auf Polenta mit Pilze, Wildbeilagen
Wild boar burger on polenta with mushrooms
CHF 32

Beilagen

Risotto, Hausgemachte Tagliatelle, Pommes Frites,
Gnocchi an Salbeibutter

Side dishes

Risotto, homemade tagliatelle, french fries,
Gnocchi with sage butter

Wildbeilagen

Spätzli, Rotkraut, Rotweinbirne, Rosenkohl mit Speck,
glasierte Marroni

Wild side dishes

Spaetzli, red cabbage, red wine pear, Brussels sprouts with
bacon,
glazed chestnuts

DESSERT

DESSERT

Tiramisu Classico

Tiramisu

CHF 12

Flan Caramel

Flan Caramel

CHF 12

Panna Cotta mit Waldbeeren

Panna cotta with wild berries

CHF 12

Vermicelles

Vermicelles

CHF 12

Tarte Tatin mit Vanilleeis

Tarte tatin with vanilla ice cream

CHF 12