



Wildkarte | Menu de gibier

Vorspeisen | Entrées



Wild-Terrine an Preiselbeer-Schaum & Nüssen
Terrine de gibier à la neige d'airelles et aux noix

CHF. 24.-

Frische Pfifferling-Cremesuppe mit Rehgeschnetzelttem & Speck
parfümiert mit Rosmarin auf „Badner“ Stroh

Crème de chanterelles fraîches à l'émincé de chevreuil au lardon,
parfumée au romarin sur la paille de Loèche-les-Bains

CHF. 13.-

Hauptgänge | plats principaux



Hausgemachte Pappardelle mit Wild-Geschnetzelttem,
Rahmsauce mit Speck, Waldchampignons & Kräutern
Pappardelle maison à l'émincé de gibier à la sauce crème
aux lardons, champignons des bois et fines herbes

CHF. 33.-

Rehpfeffer „St. Hubertus“ in Rotwein mariniert, garniert mit Zwiebeln,
Waldchampignons, Speck, Rosenkohl, glasierte Maroni & Spätzli

Civet de chevreuil „St. Hubertus“ mariné au vin rouge, garni aux oignons,
champignons des bois, lard, choux de Bruxelles, marrons glacés & Spätzli

CHF. 33.-

Hirschfilet-Medaillons an Wildrahmsauce mit Aprikosen & Waldchampignons
Rotkraut, pochierter Apfel, glasierte Maroni & Spätzli maison

Médailles de filet de cerf à la sauce crème de gibier, aux abricots,
champignons des bois, chou-rouge, pomme pochée, marrons glacés & Spätzli

CHF. 46.-

Reh-Schnitzel an Wildrahmsauce mit Trauben und Waldchampignons,
pochierte Rotweinbirne, glasierte Maroni, Rosenkohl & Spätzli maison

Escalope de chevreuil à la sauce crème de gibier, aux raisins champignons des bois
poire pochée au vin rouge, marrons glacés, choux de Bruxelles, Spätzli maison

CHF. 43.-

VEGETARISCH: Wildtopf Waldchampignons, Rotkraut, Rosenkohl, pochierter Apfel,
Rotweinbirne mit Preiselbeeren, glasierte Maroni und Spätzli

VEGETARIEN: Pot de Gibier champignons des bois, chou-rouge, Choux de Bruxelles,
pomme pochée, poire pochée au vin rouge, marrons glacés & Spätzli

CHF. 31.-

Reh-Rücken „Baden-Baden“ (min. 2 Personen)
mit seiner reichhaltigen klassischen Garnitur

Selle de chevreuil „Baden-Baden“ (min. 2 personnes)
avec sa riche garniture classique traditionnelle

CHF. 58.- p.person

Desserts



Vermicelles mit Kirsch parfümiert mit Meringue & Vanilleglacé
Vermicelles parfumés au Kirsch à la meringue et glace à la vanille

CHF. 14.50

Zimt-Parfait maison mit in Amaretto marinierten Zwetschgen
Parfait à la cannelle servi aux prunes marinées à l'Amaretto

CHF. 14.50



Wein-Empfehlung | recommandation de vin:



Humagne rouge du Valais
1dl. CHF. 8.20 - 7/10 Fl. CHF. 62.-