

<b>Vorspeisen, Suppen</b>	CHF	
Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Croûtons an Hausdressing (G)	13	
Rindstatar mit Cognac verfeinert dazu Toast und Butter (G/L)	22	33
Hausgebeizter Swiss Alpin Lachs mit Rande und Pumpernickel (G/L)	27	
Nüsslisalat an Frenchdressing mit:		
- Croûtons, Ei und Speck (G)	16	
- Warmen Kürbisspalten (G)	17	
- Gebackene Kalbsmilken (G)	18	
Eglisauer Weisswein Suppe mit Croûtons (G/L)	14	
Kürbis-Kokos-Curry Suppe	12	

### Hirschen Klassiker

Capuns Sursilvans, Graubünden Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gegart, mit Käse überbacken (G/L)	26	31
Moules Frites (L) „Es hät solangs hät“		30
Eglifilets aus Raron VS gebraten mit Spinat und Kartoffeln (G/L)		45
Kalbsgeschnetzeltes mit einer Cognac Rahmsauce, Pilzen und Quark-Spätzli		44
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilien-Kartoffeln oder Pommes Frites (G/L)		44
Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)		20
Vegetarischer Flammkuchen mit Spinat, Baumnüssen, Zwiebeln und Blauschimmelkäse - Crème fraîche (G/L)		23
Zander-Knusperli mit jungen Kartoffeln und Blattspinat, oder mit Salat (G/L)		34

<b>Herbst Gerichte</b>	CHF
Vegi-Wildteller mit hausgemachten Quark-Spätzli (G/L), Feigenrotkraut, Rosenkohl (L), Maroni, Kürbisgemüse und auf Wunsch Preiselbeeren	31
Wildschwein Cordon bleu gefüllt mit Emmentaler Käse und Preiselbeeren (G/L)	34
Saftiges Rehschnitzel mit Cognac-Rahmsauce (G/L)	43
Hirschpfeffer mit Croûtons und Speck (G/L)	38
Gebratenes Hirschfilet mit Jus (L)	44
Rehrücken am Knochen gegart und am Tisch für Sie tranchiert, mit Nachservice (ab 2 Personen erhältlich – Preis pro Person) (G/L)	62
<i>Zu allen Wildgerichten servieren wir hausgemachte Quark-Spätzli (G/L), Feigenrotkraut, Rosenkohl (L), Maroni und auf Wunsch Preiselbeeren</i>	
Pfifferling-Ricotta-Ravioli von der Pasta Manufaktur Daniele, Schaffhausen an leichter Weisswein-Rahmsauce (G/L)	24
Forellenfilets aus Belp (Berner Oberland) gebraten mit Kürbisgemüse und Curry-Risotto (G/L)	34
Geschmorte Lammhaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln (L)	39

### Weinempfehlung

*Granera Alta, Barbera d'Alba, Cascina Chicco, DOC, Piemonte, Italien (1dl CHF 7.00 / 7,5dl CHF 48.00)*  
Beeriges Bouquet mit schönen Noten von reifen Kirschen, saftig, mit viel Frucht ist dieser Wein ein unkomplizierter Begleiter zu Wildgerichten.

*Diolinoir, Cave du Moury, A.O.C Valais, Schweiz (1 dl CHF 7.50 / 7,5dl CHF 51.00)*  
Cassis und Brombeeren in der Nase, saftig, frisch und rund im Gaumen.

Herkunft Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch (Ausnahmen werden vermerkt).  
Ausnahme Wild: Hirsch und Lamm \*\* aus Neuseeland / Reh aus Österreich

Herkunft Fisch:  
Forellenfilets aus Zucht, Herkunft Schweiz  
Egli und Lachs aus Zucht, Herkunft Schweiz  
Gambas aus Zucht, Herkunft Vietnam  
Zanderknusperli aus Wildfang, Herkunft Russland  
Moules aus Zucht, Herkunft Holland

\*\* Lamm: Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid und fragen Sie nach unserer allergenen Speisekarte.

G = Gluten L = Laktose

Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer.