

Vorspeisen, Suppen	CHF
Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und hausgemachten Croûtons an Hausdressing (G)	13
Nüsslisalat mit Frenchdressing	13
- mit Ei, Speck, Croûtons (G)	16
- mit gehobelter Belperknolle	17
Carpaccio von der Rande mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbis-Chutney und Meerrettich	15
- mit geräucherte Forelle	22
- mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und Honig	22
Rindstatar mit Cognac verfeinert dazu Toast und Butter (G/L)	22 / 33
Swiss Alpin Lachs geräuchert mit Blinis und Honig-Senf-Sauce (G/L)	27
Gebratene Foie Gras mit Früchte-Chutney und Brioche (G/L)	27
Eglisauer Weissweinsuppe mit hausgemachten Croûtons (G/L)	14
Champignons-Essenz mit gebratenen Champignons	12
Eine kleine Erfrischung: Glühwein Granité	5
 Herbstgerichte	
Capuns Sursilvans, Graubünden	26 / 31
Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gegart, mit Käse überbacken (G/L)	
Sämiges Risotto mit Kürbisspalten und gerösteten Kürbiskernen (L)	24
Moules Frites (L) „Es hät solangs hät“	34
Eglifilets aus Raron VS gebraten mit Kartoffeln und Spinat (G/L)	45
Zander-Knusperli	34
mit jungen Kartoffeln und Blattspinat, oder mit Salat (G/L)	
Gebratener Saibling mit Fenchel-Orangen-Gemüse, Risotto und Kräuteröl (G/L)	42
Gebackene Gambas mit Zitronen-Ricotta-Ravioli (G/L)	35
Kalbskotelette an Jus mit Kürbisgemüse und Bratkartoffeln (L)	57
Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Wurzelgemüse (L)	45
Elsässer Flammkuchen	20
mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	
Vegetarischer Flammkuchen	
Mit Raclette-Käse, Kartoffeln, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	21
 Weitere Gerichte finden Sie auf der Rückseite!	

Wildgerichte	CHF
Saftiges Rehschnitzel mit Rahmsauce (L)	44
Hirschpfeffer mit hausgemachten Croûtons und Speck (G/L)	39
Paniertes Wildschweinschnitzel (G/L)	34
Vegi-Wildteller mit hausgemachten Quark-Spätzli (G/L), Feigenrotkraut, Rosenkohl (L), Maroni, Kürbisgemüse und auf Wunsch Preiselbeeren	31

Menüempfehlung ab 2 Personen:

Kleiner gemischter Blattsalat an Hausdressing (G)
oder:
Eglisauer Weissweinsuppe mit hausgemachten Croûtons (G/L)

Rehrücken am Knochen gegart und am Tisch für Sie tranchiert,
mit Nachservice

„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee)

3-Gang-Menü pro Person CHF 72

Zu allen Wildgerichten servieren wir hausgemachte Quark-Spätzli (G/L), Feigenrotkraut, Rosenkohl (L), Maroni und auf Wunsch Preiselbeeren

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rotwein-Birne und Williams-Birnensorbet (G/L)	14
Caramelköppli mit gerösteten Mandelsplittern und Schlagrahm (L)	10
Vermicelles mit Meringue, marinierten Kirschen, Schlagrahm und Hüppe (G/L)	9 / 13
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleglacé übergossen mit Espresso	7
„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee)	8

Unser Glacé-Angebot finden Sie auf unserer Dessertkarte

Herkunft Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch (Ausnahmen werden vermerkt)
Wild: Österreich, Deutschland, Neuseeland
Foie Gras: Frankreich
Fisch: Egli und Saibling aus Zucht, Schweiz
Zanderknusperli aus Wildfang, Deutschland
Gambas: Zucht, Vietnam

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.

G = Gluten L = Laktose

Grundsätzlich kann jedes Glacé Spuren von Weizen enthalten, deshalb sind alle unsere Glaces mit Gluten deklariert.

Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer.