

HERBSTZEIT – WILDZEIT – RISCHLIZEIT

Zum Starten ...

Topinambur Samtsuppe aromatisiert mit Valrhona Guanaja 70% Schoki	Fr. 15.00
Nüssli-Salat mit gebratenen Eierschwämmli und Brioche dazu geräucherter Kürbis, Pistazien-Crumble und Kernöl-Dressing	Fr. 26.00
Gravelax de Cerf, gebeizter Hirschrücken dazu Feigen-Senf-Chutney, geblämmte Topinambur und hausgemachtes Rote Beete Sorbet	Fr. 34.00

Vegetarisch...

Fidirulla "Echt Äntlibuecher" Pasta, Ur-Dinkel Nudle, gebratene Steinpilze, eingelegte Waldpilze und Sellerie-Maronen Espuma	Fr. 34.00
--	-----------

... feines aus hiesigem Wild ... je nach Verfügbarkeit

Gems-Pfeffer, aus einheimischer Jagd mit hausgemachten Spätzli, glasierten Maronen und Gewürz-Rotkohl	Fr. 36.00
Gemsrücken im Crêpes Mantel, rosa gebraten auf Portwein-Quitten Sauce, dazu Pommes Dauphine und glasierter Kürbis	Fr. 39.00
Hirsch-Pfeffer, aus einheimischer Jagd mit hausgemachten Spätzli, glasierten Maronen und Gewürz-Rotkohl	Fr. 36.00
Hirschschnitzel an Morchel-Rahmsauce, dazu Kroketten und herbstliches Gemüse	Fr. 44.00
Hirsch-Entrecôte Sous vide, rosa gebraten an Preiselbeersauce mit Topinambur-Mille feuille und wilder Brokkoli	Fr. 48.00

Preise in CHF und inklusive MwSt. 8,1

... darf es noch etwas mehr sein?

Portion:

Spätzli, Kroketten, Gewürz Rotkohl, herbstliches Gemüse	Fr. 6.00
Pfeffer vom Hirsch, Gams	Fr. 9.00

... Süsse Verführung mit perfekter Weinbegleitung...

Pistazien-Karamell Mille-feuille, dazu Zwetschgen Reduktion und hausgemachte Kernöl-Glace	Fr. 16.00
--	-----------

L'Accolade Pinot gris doux AOC Lavaux 10 cl Dessertwein mit ausgezeichneter Balance zwischen Säure & Süsse	Fr. 6.00
--	----------

Besonders empfehlen wir Ihnen dazu:

RAMSEIER Sauser Traubenmost 1,5%, 30 cl / 50 cl	Fr. 6.00 / 8.00
---	-----------------

Rotwein vom Weingut Jacques & Aurélia Joly, Grandvaux

Sensoriel AOC VAUDOIS Sensory 10 cl / 75 cl Pinot noir, Garanoir & Gamay bilden eine gute Fülle mit Note von schwarzer Kirsche und reifen Tanninen	Fr. 7.00 / 49.00
---	------------------

L'Arpent Vaudois AOC Lavaux 10 cl / 75 cl Edle Mischung aus Garanoir & Syrah, 14 Monate im Eichenfass gelagert	Fr. 9.50 / 68.00
---	------------------

Malbec AOC Lavaux 10 cl / 75 cl 16 Monate im Eichenfass gelagert - kraftvoll, vollmundig, fruchtintensiv und komplex.	Fr. 11.50 / 76.00
--	-------------------

Unser spanischer Wildfang – der Tipp zum Wild

Búfalo Noble Crianza DO Toro 2021 - Maires Bodega y Viñedos Dunkle Beeren, feine Würze, kraftvoll.	Fr. 7.00 / 49.00
---	------------------

Preise in CHF und inklusive MwSt. 8,1