



SAISONALE GERICHTE / MENU SAISONNIER / SEASONAL DISHES

VORSPEISEN / HORS D'ŒUVRE / STARTERS

	KLEIN	GROSS
NÜSSLISALAT AN FEIGENDRESSING  MIT EIRSCHWÄMMEN, CROÛTONS, LACHS UND EI SALADE DE RAMPON À LA VINAIGRETTE DE FIGUES: AVEC DES CHANTERELLES, DES CROÛTONS, DU SAUMON ET DE L'ŒUF – UNE SALADE SAVOUREUSE AVEC DES CHAMPIGNONS DE SAISON ET UNE VINAIGRETTE SUCRÉE AUX FIGUES. LAMB'S LETTUCE SALAD WITH FIG DRESSING: WITH CHANTERELLES, CROUTONS, SALMON, AND EGG – A HEARTY SALAD FEATURING SEASONAL MUSHROOMS WITH A SWEET FIG DRESSING.	15.50	21.50
KÜRBISCRÈMESUPPE MIT GERÖSTETEN KERNEN UND KÜRBISKERNÖL  VELOUTÉ DE POTIRON AGRÉMENTÉ DE GRATINES GRILLÉES ET D'HUILE DE PÉPINS DE COURGE – UNE SOUPE CHAUDE ET CRÉMEUSE CAPTURANT PARFAITEMENT LE GOÛT DES GRAINES DE POTIRON GRILLÉES. PUMPKIN CREAM SOUP: GARNISHED WITH ROASTED SEEDS AND PUMPKIN SEED OIL – A WARM, CREAMY SOUP THAT PERFECTLY CAPTURES THE FLAVOR OF ROASTED PUMPKIN SEEDS.	8.50	14.50

HAUPTGÄNGE / PLATES PRICIPAUX / MAIN DISHES

	GROSS
HAUSGEMACHTER REHPFEFFER KLASSISCH GARNIERT MIT SPÄTZLI, SAUTIERTEM ROSENKOHL UND ROTKRAUT CIVET DE CHEVREUIL MAISON SERVI DE FAÇON CLASSIQUE AVEC DES SPÄTZLI, DES CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS ET DU CHOU ROUGE – UN PLAT DE GIBIER TRADITIONNEL QUI CAPTURE LES ARÔMES HOMEMADE VENISON STEW: SERVED TRADITIONALLY WITH SPÄTZLI, SAUTÉED BRUSSELS SPROUTS, AND RED CABBAGE – A CLASSIC GAME DISH THAT EMBODIES THE FLAVORS OF AUTUMN.	35.50
WILDSCHWEIN FILET AN WILDJUS MIT PILZ GNOCCHI, MARONI UND ROTKRAUT FILET DE SANGLIER AVEC JUS DE GIBIER GNOCCHIS AUX CHAMPIGNONS, DE MARRONS ET DE CHOU ROUGE – FILET DE SANGLIER TENDRE AVEC UN JUS RICHE, ACCOMPAGNÉ DE GARNITURES AUTOMNALES. WILD BOAR FILLET WITH GAME JUS: ACCOMPANIED BY MUSHROOM GNOCCHI, CHESTNUTS, AND RED CABBAGE – TENDER WILD BOAR WITH A RICH JUS, COMPLEMENTED BY AUTUMNAL SIDES.	34.50





HAUPTGÄNGE / PLATES PRICIPAUX / MAIN DISHES

ENTENBRUST AN ORANGEJUS 34.50
MIT SÜSSKARTOFFELNSTOCK, ROSENKOHL UND ROTWEINBRNE
MAGRET DE CANARD AU JUS D'ORANGE
SERVI AVEC UNE PURÉE DE PATATES DOUCES, DES CHOUX DE BRUXELLES ET UNE POTRE AU VIN ROUGE – UN PLAT ÉLÉGANT OÙ LE JUS D'ORANGE SUCRÉ COMPLÈTE PARFAITEMENT LE MAGRET DE CANARD.
DUCK BREAST WITH ORANGE JUS: SERVED WITH SWEET POTATO PURÉE, BRUSSELS SPROUTS, AND RED WINE PEAR – AN ELEGANT DISH WHERE THE SWEET ORANGE JUS PERFECTLY COMPLEMENTS THE DUCK BREAST.

HIRSCH SALTIMBOCCA MIT PREISELBEEREN JUS 35.50
MIT SPÄTZLI, SAUTIERTEM ROSENKOHL UND ROTKRAUT
SALTIMBOCCA DE CERF AVEC JUS AUX AIRELLES
ACCOMPAGNÉ DE SPÄTZLI, DE CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS ET DE CHOU ROUGE – UNE TOUCHE ITALIENNE SUR LE GIBIER AVEC UN JUS SUCRÉ-ACIDULÉ AUX AIRELLES.
VENISON SALTIMBOCCA WITH CRANBERRY JUS: ACCOMPANIED BY SPÄTZLI, SAUTÉED BRUSSELS SPROUTS, AND RED CABBAGE – AN ITALIAN TWIST ON GAME, WITH A SWEET-TART CRANBERRY JUS.

HAUSGEMACHTE STEINPILZ RAVIOLI  26.00
AN WILDRAHMSAUCE, MIT SAUTIERTEN KÜRBIS UND ALPKÄSE
RAVIOLIS AUX CÈPES FATS MATSON
AVEC UNE SAUCE CRÉMEUSE AU GIBIER, ACCOMPAGNÉ DE COURGE SAUTÉE ET DE FROMAGE D'ALPAGE – UNE OPTION VÉGÉTARIENNE QUI CAPTURE LES SAVEURS RICHES DE L'AUTOMNE
HOMEMADE PORCINI RAVIOLI: WITH CREAMY GAME SAUCE, SERVED WITH SAUTÉED PUMPKIN AND ALPINE CHEESE – A VEGETARIAN OPTION THAT CAPTURES THE RICH FLAVORS OF AUTUMN.

DESSERT

	KLEIN	GROSS
PORTION VERMICELLES MIT MERINGUE UND RAHM 8.50 12.00 PORTION DE VERMICELLES AVEC MERINGUE ET CRÈME CHANTILLY UN DESSERT SUISSE TRADITIONNEL À BASE DE PURÉE DE MARRONS. PORTION OF VERMICELLES WITH MERINGUE AND WHIPPED CREAM: A TRADITIONAL SWISS DESSERT MADE FROM CHESTNUT PURÉE.		

COUPE NESSELRODE 9.50 12.00 PORTION VERMICELLES MIT MERINGUE, VANILLEGLACE UND SCHLAGRAHM COUPE NESSELRODE PORTION DE VERMICELLES AVEC MERINGUE, GLACE À LA VANILLE ET CRÈME CHANTILLY – UNE VARIATION GOURMANDE DU DESSERT CLASSIQUE. COUPE NESSELRODE: PORTION OF VERMICELLES WITH MERINGUE, VANILLA ICE CREAM, AND WHIPPED CREAM – A GOURMET VARIATION OF THE CLASSIC DESSERT.		
---	--	--

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE 9.50
STRUDEL AUX POMMES MATSON AVEC SAUCE VANILLE.
HOMEMADE APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE: A WARM APPLE STRUDEL, SERVED WITH VANILLA SAUCE

