

Herbstliche Wildgerichte

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speck A,C,G,L,M CHF 14. –

Wildplättli

Trockenfleisch, Wildschwein-Rohschinken,
Wildsalsiz, Grindelwalder Kräuter Mutschli und Habkerner Hobelkäse
mit Kürbisgemüse A,C,G,L,M,O CHF 22. –

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Curry und Ingwer A,G,L CHF 10. –

Wildkraftbrühe mit Wildcrepes Roulade A,C,G,L,O CHF 11. –

Pfifferlingscremesuppe A,G,L CHF 10. –

Vegetarisch

Ricotta-Kürbisgnocchi
mit Rotkraut, Rosenkohl, pochierten Apfelring mit Preiselbeeren
und glasierte Maroni A,C,G,O CHF 28. –

Blätterteigpastetli mit Pilzragout
Rotkraut, Rosenkohl, pochierten Apfelring mit Preiselbeeren
und glasierte Maroni A,C,G,O CHF 28. –

Hauptspeisen

Zartes Rehgeschnetzelttes mit Pfifferlingrahmsauce <small>A,G,L,O</small>	klein	CHF	34. –
	gross	CHF	42. –
Dreierlei Wildedelstücke (Hirschfilet, Rehentrecote und Perlhuhnbrust) an Cognacrahmsauce <small>A,G,L,O</small>	gross	CHF	48. –
Sous vide gegartes Perlhuhnbrüstchen mit Holunder-Wildjus <small>A,L,O</small>		CHF	38. –

Zu allen Wildhauptspeisen servieren wir Ihnen:
Spätzli A,C,G, Rotkraut O, Rosenkohl,
pochierten Apfeling mit Preiselbeeren und glasierte Maroni O

Dessert

Coupe Nesselrode <small>C/G/O</small>		CHF	12. –
Vermicelles, Vanilleglace, Meringues und Rahm			
Zwetschgenparfait mit Vanillesauce und karamelisierten Nüssen <small>C,E,G,H,O</small>		CHF	13. –
Rüeblikuchen mit Vermicelles, Schoko Meringues und Cassis Sorbet <small>A,C,G,H,O</small>		CHF	14. –

Wildherkunft

Wildplättli	Österreich / Deutschland
Hirschfilet	NZ
Rehentrecote	EU
Perlhuhnbrust	Frankreich
Rehgeschnetzelttes	Österreich