

Unsere Wild Menu Notre menu de chasse

Amuse-Bouche du Chef

Fasanenterrine

Terrine de faisan

*Edelpilz-Pickles, herzhafter Streusel und Apfel-Chutney
Pickles de chanterelles, crumble salé et chutney de pommes*

Rehmedaillons

Médailles de chevreuil

*Preiselbeersauce und Wildbeilagen
Sauce aux airelles et garniture chasse*

Marronimousse

Mousse de marrons

*Weisseschokoladenglasur, Kumquats und Vanilleeis
Glaçage chocolat blanc, kumquats et glace à la vanille*

Wildbeilagen – Garniture chasse

*Spätzlis, Rosenkohl, Rotkohl, pochiertem Apfel, Preiselbeer, karamellisierte Maronen
Püscheli-Birne AOP*

*Spätzlis, choux de Bruxelles, choux rouge, pomme pochée, airelles, marrons caramélisés
Poire à Botzi AOP*

Chf 72

Epes Chlyys vorab

Vorspeisen – Nos entrées

Grüner Salat // Salade verte

9

*Kernen, Croutons, Rote Zwiebeln Pickles und hausgemachte Vinaigrette
Graines, croûtons, pickles d'oignons rouge et vinaigrette maison*

Gemischter Salat // Salade mêlée

11

*Kernen, Croutons, Rote Zwiebeln Pickles und hausgemachte Vinaigrette
Graines, croûtons, pickles d'oignons rouge et vinaigrette maison*

Thunfisch & Lachs // Thon & Saumon

17

*SesamTartar, Gravlax mit Zitrusfrüchten, Wasabi und Salat
Tartare au sésame, gravlax aux agrumes, wasabi et saladine*

Wild Vorspeisen – Nos entrées de chasse

Kürbissuppe // Crème de courges

14

*Curry und Kokomilch
Curry et lait de coco*

Fasanenterrine // Terrine de faisan

16

*Edelpilz-Pickles, herzhafter Streusel und Apfel-Chutney
Pickles de chanterelles, crumble salé et chutney de pommes*

Falsche Randen-Ravioli // Fausses ravioles de betteraves

12

*Frischkäse und Nüsse
Fromage frais et noix*

As Stükkì Fleisch und Fisch

Hauptspeisen – Nos plats

Rindsentrecôte aus Charmey // Entrecôte de bœuf de Charmey 200gr <i>Kräuterbutter, Kartoffel-Gnocchi und Herbstgemüse</i> <i>Beurre aux herbes, gnocchi de pommes de terre et bouquet de légumes automnaux</i>	46
Panierte Schweinsnitzel // Escalope de porc panée <i>Frites und Herbstgemüse</i> <i>Frites et bouquet de légumes automnaux</i>	30
Forellenfilet // Filet de truite <i>Rote Currysauce, Quinoa und Herbstgemüse</i> <i>Sauce au curry rouge, quinoa et bouquet de légumes automnaux</i>	36

Wild Hauptspeisen – Nos plats de chasse

Reh-Entrecôte // Entrecôte de chevreuil <i>Pfeffersauce und Wildbeilagen</i> <i>Sauce poivrade et garniture chasse</i>	48
Rehmedaillons // Médaillons de chevreuil <i>Preiselbeersauce und Wildbeilagen</i> <i>Sauce aux airelles et garniture chasse</i>	46
Hirschpfeffer // Civet de cerf <i>Nach Großmutter's Art und mit Wildbeilagen</i> <i>Façon grand-mère et garniture chasse</i>	36

Wildbeilagen – Garniture chasse

Spätzlis, Rosenkohl, Rotkohl, pochierte Apfel, Preiselbeer, karamellisierte Maronen, Püscheli-Birne AOP
Spätzlis, choux de Bruxelles, choux rouge, pomme pochée, airelles, marrons caramélisés, Poire à Botzi AOP

Herkunft - Origine

Rinds-Bœuf : Boucherie du Centre Charmey / Reh-Cheuvreuil : AUT / Hirsch.Cerf : AUT
Schwein-Porc : CH / Poulet : CH / Forelle-Truite : Pisciculture de Neirivue / Lach-Saumon : NO
Tunfisch-Thon : Océan Pacifique / Fasan-Faisan : FR

Vegetarische Empfehlungen – Le coin végétarien

Linsen-Dal // Dahl de lentilles	24
<i>Curry, Kokosmilch, Gebratene Zwiebeln und Frühlingsschneepilze</i>	
<i>Curry, lait de coco, oignons frits et oignons de printemps</i>	
Teller Wildbeilagen // Assiette de garniture chasse	26

Pasta

Spaghetti	
Napoli	20
Basilikumpesto // Pesto basilic	22
Bolognese	24

Käsespezialitäten – Mets au fromage

Käseschnitte // Croûte au fromage	
Nature	24
Eier / Oeufs	26
Bauernschinken / Jambon de la Borne	27
Eier und Bauernschinken / Œufs et jambon de la Borne	28
Fondue (2 Pers.)	
Moitié-Moitié	200gr/Pers 26
	250gr/Pers 29
Mit Kartoffeln / Avec pommes de terre	+ 5.00

Unsere Hauptgänge sind als halbe Portionen erhältlich // Nos plats sont disponibles en demi-portion

Für unser kleine Gäste– Pour nos jeunes convives

Panierte Schweinsschnitzel//Escalope de porc panée	16
<i>Frites und Herbstgemüse</i>	
<i>Frites et bouquet de légumes automnaux</i>	
<u>Wähle dein Lieblingsmenu (Bis 12 Jahre alt) // Choisis ton menu (jusqu'à 12 ans)</u>	15
Spaghetti Napoli //Chicken Nuggets //Bauernschinken (Jambon de la Borne), frites	
+ Kugel Glacé // Boule de glace « Smarties»/«Surprise»	
+ Sirop 3dl	
Nur Gericht / Plat uniquement	10

Dessert Charta

Zum Süssen Abschluss – Finir en douceur

Marronimousse // Mousse de marrons	12
<i>Weisseschokoladenglasur, Kumquats und Vanilleeis</i> <i>Glaçage chocolat blanc, kumquats et glace à la vanille</i>	
Crème brûlée	12
<i>Tonkabohnen</i> <i>Fève tonka</i>	
Schokoladen-Moelleux // Moelleux au chocolat	14
<i>Rotfruchtkompott und Vanilleeis</i> <i>Compote de fruits rouges et glace à la vanille</i>	
Meringue mit Doppelrahm // Meringues et crème double	10
<i>Mit einer Kugel Eis oder Sorbet – Avec une boule de glace ou sorbet à choix</i>	+3.00
Café Gourmand	12
<i>Kleine Auswahl an Desserts, serviert mit Kaffee, Espresso oder Tee</i> <i>Sélection de petites douceurs, servie avec café, expresso ou thé</i>	
Eiskaffee // Café glacé	10.50
Coupe Danemark	10.50
Kugel Glacé // Boule de glace	4.50
Eis/Glace : Vanille, Caramel, Mokka, Erdbeere/Fraise, Chocolat, Pistache, Haselnuss-Caramel/Noisettes-Caramel croquant	
Sorbet : Birne/Poire, Zwetschge/Pruneaux, Zitrone/Citron, Mango-Passion, Aprikosen/Abricot, Blütenorangen/Orange sanguine, Himbeere/Framboise	
<i>Mit Schlagrahm / avec crème chantilly</i>	+ 1.50
<i>Mit Doppelrahm / avec crème double</i>	+ 2.50
<i>Mit Alkohol nach Wahl / Avec liqueur à choix</i>	+ 5.00

A GUETA