

# Wildgerichte

**\*\*Wild Game\*\***



Hausgemachte Kürbis Crème Suppe mit Kürbiskern Oel  
Homemade Pumpkin Soup drizzled with Pumpkin Seed Oil fr. 12.00

Herbst Salat mit Kürbis, Nüsslisalat, Granatapfel, Cranberries,  
Baumnuss & Kürbiskernöl  
Autumn Salad with Pumpkin, Lamb Lettuce, Pomegranate, Cranberries, Walnut  
& Pumpkin Seed Oil fr. 19.00

Hirsch Entrecôte mit Johannisbeere Sauce & Wildbeilagen  
Sirloin of Deer with Red Currant Sauce & Homemade seasonal accompaniments fr. 49.00

Reh Entrecôte mit Pfifferlingen, Cognac Sauce & Wildbeilagen  
Venison Loin with Chanterelle Mushrooms, Cognac Sauce  
& Homemade seasonal accompaniments fr. 59.00

Wildgemüse Teller (ohne Fleisch) fr. 36.00

Wildbeilagen: *Homemade Seasonal Accompaniments*  
Rahm Wirsing, Rotkohl, Kürbis mit Baumnüssen & Cranberries, Glasierte Marroni, Pochierter Apfel  
mit Preiselbeeren, Vanille Zwetschge, Rotwein Birne, Marroni Polenta & Spätzli  
Creamed Cabbage, Red Cabbage, Pumpkin with Walnut & Cranberries, Glazed Chestnuts, Apple  
with Cranberry Jam, Vanilla Plum, Red Wine Pear, Chestnut Polenta  
& traditional Swiss Spätzli

## A LA CARTE

Blatt Salat  
Green Garden Salad V. GF fr. 9.00

'Fish and Chips' Wolfsbarsch Filet im Tempura Teig serviert mit hausgemachter Tartar Sauce  
Seabass Fillet fried in a light Japanese Tempura Batter with homemade Tartar Sauce fr. 28.00

Hausgemachtes, traditionelles Grünes Poulet-Thaicurry mit Jasmin Reis  
Homemade traditional Thai Green Chicken Curry & Jasmine Rice GF fr. 36.00

Hausgemachtes, traditionelles Grünes Gemüse-Thaicurry mit Jasmin Reis  
Homemade traditional Thai Green Vegetable Curry & Jasmine Rice GF V fr. 28.00

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce, Pfirsich & Teigwaren  
Pork Escalope's in a creamy Mushroom Sauce, Peach & Pasta Noodles fr. 29.00

Käsefondue mit Freiburger Vacherin & Kirsch, moitié/moitié (Min 2 person)  
Cheese Fondue with Gruyere & Vacherin Cheese from Fribourg with Kirsch fr. 26.00 p/Pers.

Käsefondue mit Freiburger Vacherin, Steinpilzen & Cognac, moitié/moitié (Min 2 person)  
Cheese Fondue with Gruyere & Vacherin Cheese from Fribourg  
with Porcini Mushrooms & Cognac fr. 32.00 p/Pers.