

## WILD SPEZIALITÄTEN GAME / VENSION SPECIALITIES

### GEMSPFEFFER *JUGGED / PICKLED CHAMOIS*

mit frischen Spätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Preiselbeer-Apfel und Rosenkohl

*served with fresh Spätzli, red cabbage, glazed chestnut, apple filled with cranberries and Brussels sprouts*

klein /small

34.50

28.50

### REHSCHNITZEL *ESCALOPE OF VENSION*

mit Wildrahmsauce, frischen Spätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Preiselbeer-Apfel und Rosenkohl

*served with game cream sauce, fresh Spätzli, red cabbage, glazed chestnut, apple filled with cranberries*

*and Brussels sprouts*

41.00

### HIRSCHENTRECÔTE 200g *SIRLOIN STEAK OF DEER*

mit Café de Paris, frischen Spätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Preiselbeer-Apfel und Rosenkohl

*served with Café de Paris, fresh Spätzli, red cabbage, glazed chestnut, apple filled with cranberries*

*and Brussels sprouts*

38.00

## REHRÜCKEN AUF VORBESTELLUNG

mit frischen Spätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Preiselbeer-Apfel und Rosenkohl dazu Wildrahmsauce und Rosmarin Jus

*served with fresh Spätzli, red cabbage, glazed chestnut, apple filled with cranberries and Brussels sprouts with game cream sauce and rosemary sauce*

ab 2 Personen / pro Person 58.00

## WEINEMPFEHLUNG

### WINE RECOMMENDATION

Priorat "Anjoli"(Cabernet Sauvignon, Garnacha )

Eines der interessantesten Weinbaugebiete Spaniens.

Leuchtendes Rubinrot, in der Nase rote Früchte mit exotischen Gewürzen.

1dl 6.00 7dl 42.00

Jägerwein ( Oskar Mathier – Oggier )

Süffiger Pinot Noir aus dem Wallis.

1dl 4.50 5dl 22.50

## VORSPEISEN *STARTERS*

### HERBSTSALAT *AUTUMN SALAD*

Blattsalate mit Honigvinaigrette, Kürbiswürfel, Belper Knolle und gerösteten Kernen

*Leaf salad, with honey vinaigrette, pumking cubes, Belper Knolle and seeds*

12.50

### NÜSSLISALAT *LAMB'S LETTUCE SALAD*

mit Ei, Speck, Croutons und französischer Salatsauce

*served with egg, bacon an French dressing*

14.50

### GRÜNER BLATTSALAT *LEAF SALAD*

mit französischer oder italienischer Sauce

*with French or Italian dressing*

7.50

### GEMISCHTER SALAT *MIXED SALAD*

mit französischer oder italienischer Sauce

*with French or Italian dressing*

11.50

### RINDSTARTAR *BEEFSTEAK TARTARE*

der Klassiker serviert mit Toastbrot

*the classic served with toast*

klein / *small*

26.50

18.00

### TROGELI PLÄTTLI

Trockenwurst, Rohschinken, Trockenfleisch, Mutschli und Alpkäse

*Smoked sausage, raw ham, dry meat, mutschli cheese*

*and alpine cheese*

21.50

## SUPPE *SOUP*

### KÜRBISCREMESUPPE *PUMPKIN CREAM SOUP*

mit einem Hauch Amaretto und Kürbiskernöl

*with a taste of Amaretto and pumking-seed oil*

9.00

### STEINPILZCREMESUPPE *BOLETUS CREAM SOUP*

mit Blätterteigstange

*with puff pastry stick*

9.00

mit Wildtrockenfleisch *with air dried game meat*

12.50

### TAGESSUPPE *SOUP OF THE DAY*

8.00

## HAUPTGANG *MAIN COURSE*

### SEEFELD BURGER

mit Rindhackfleisch, Greyerzer, Zwiebeln, Tomate, Gewürzgurken  
und Pommes frites

*served with minced beef, Gruyère cheese,  
tomatoes, gherkins and french fries*

24.50

### RAHMSCHNITZEL *PORK ESCALOPE WITH MUSHROOM SAUCE*

mit Pilzsauce, Nudeln und Gemüse

*served with noodles and vegetables*

24.50

klein / *small*

19.50

### SCHWEINSBRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE

*PORK SAUSAGE WITH ONION SAUCE*

und knuspriger Rösti

*served with Rösti potatoes*

24.00

### PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

*BREAD CRUMBED PORK ESCALOPE*

mit Pommes frites und Gemüse

*served with french fries and vegetables*

23.50

klein / *small*

18.50

### KALBS CORDON BLEU 250g *VEAL CORDON BLEU*

mit jungem Alpkäse, Schinken, Pommes frites und Gemüse

*stuffed with young Alpine cheese, ham french fries  
and vegetables*

38.50

### KALBSLEBER *FRIED CALF'S LIVER*

sautiert mit Schalotten, Kräutern, Kalbsjus und knuspriger Rösti

*fried with shallots, herbs, red wine meat sauce  
and Rösti potatoes*

29.50

### KÄSEFONDUE *CHEESE FONDUE*

Ab 2 Personen, Preis pro Person

*Minimum order from 2 person, price per person*

22.50

## VEGETARISCH *VEGETARIAN*

### VEGETARISCHER HERBST-TELLER *VEGETARIAN AUTUMN PLATE*

mit frischen Spätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Preiselbeer-Apfel,  
Rosenkohl, Kürbis und paniertes Steinpilz

*served with fresh Spätzli, red cabbage, glazed chestnut,  
apple filled with cranberries, Brussels sprouts, kumpkin  
and crumbed oyster mushroom*

26.50

### NUDELN *NOODLESS*

mit Pilzrahmsauce

*served with mushroom sauce*

19.50

## TISCHLEIN DECK DICH FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE *FOR THE LITTLE ONES*

### VILLA KUNTERBUNT

Kleiner, kunterbunter Salat

*Small colourful salad*

4.50

### HANS IM GLÜCK

paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse

*Bread crumbed pork escalope served with  
french fries and vegetables*

9.50

### MAX UND MORITZ

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse

*Chicken Nuggets served with french fries and vegetables*

9.50

### Fleisch Deklaration *Meat declaration*

Kalb *Veal*

Schweiz *Switzerland*

Schwein *Pork*

Schweiz *Switzerland*

Rind *Beef*

Schweiz *Switzerland*

Wild *Game*

Europa / Schweiz *Europe Switzerland*

Fisch *Fish*

Kanada *Canada*, mit *with* „MSC“ / „FRIEND OF THE SEA“ Label

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8% MWST