

WILD SPEZIALITÄTEN

GAME / VENISON 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 VENISON*

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

42.00

HIRSCHRACK MIT HASELNUSSKRUSTE

DEER CHOP WITH HAZELNUT CRUST

mit Preiselbeerjus, Ricotta Gnocchi, sautierte Rosenkohlblätter, Rotkraut und glasierten Maroni

with cranberry jus, ricotta Gnocchi, sauted brussels sprouts leaves, red cabbage and glazed chestnut

42.00

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

41.00

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 61.00

VORSPEISEN *STARTERS*

HERBSTSALAT *AUTUMN SALAD*

Blattsalate mit Waldhonigvinaigrette, Feigen, Kürbiswürfel, Belper Knolle und gerösteten Kernen

Leaf salad, with honey vinaigrette, figs, pumking cubes, Belper Knolle And roasted seeds

12.50

NÜSSLISALAT *LAMB`S LETTUCE SALAD*

mit Ei, Speck, Croutons und französischer Salatsauce

served with egg, bacon an French dressing

15.50

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

CARPACCIO VOM REH

CARPACCIO OF VENSION

mit eingelegten Eierschwämmchen, Kürbiswürfel und Sakura Kresse, gewürzt mit buntem Pfeffer und Fleur de Sel

with pickled chanterelles, quince dices pumpkin and Sakura cress seasoned with colorful pepper and »fleur de sel «

22.00

TROGELI PLÄTTLI

Trockenwurst, Hirsch Rohschinken, Trockenfleisch „Habcher Ruschtig“, Mutschli und Alpkäse

Smoked sausage, raw deer ham, air dried meat, mutschli cheese and alpine cheese

23.50

SUPPE *SOUP*

KÜRBISCREMESUPPE *PUMMPKIN 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 Hirsch Rohschinken *with raw deer ham*

12.50

TAGESSUPPE *SOUP OF THE DAY*

7.50

HAUPTGANG *MAIN COURSE*

SEEFELD BURGER

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

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

24.50

RAHMSCHNITZEL *PORK ESCALOPE WITH MUSHROOM SAUCE*

mit Pilzsauce, Nudeln und Gemüse

served with noodles and vegetables

25.00

klein / *small*

19.50

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

BREAD CRUMBED PORK ESCALOPE

mit Pommes frites und Gemüse

served with french fries and vegetables

24.50

klein / *small*

18.50

KALBS CORDON BLEU 250g *VEAL CORDON BLEU*

mit jungem Alpkäse, Trockenfleisch, Pommes frites und Gemüse

*stuffed with young Alpine cheese, dry meat, 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*

34.00

VEGETARISCH *VEGETARIAN*

VEGETARISCHER HERBST-TELLER *VEGETARIAN AUTUMN PLATE*

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

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

27.50

MALFATTI RICOTTA GNOCCHI MALFATTI RICOTTA GNOCCHI

mit Salbeibutter, frischen Pilzen, Kürbis und Rosenkohlblätter

*with sage- butter, fresh mushrooms, pumpkin
and brussels sprouts leaves*

25.00

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

Deklaration von Allergien & Intoleranzen

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleisch Deklaration *Meat declaration*

Kalb *Veal*

Schweiz *Switzerland*

Schwein *Pork*

Schweiz *Switzerland*

Rind *Beef*

Schweiz *Switzerland*

Poulet *Chicken*

Schweiz *Switzerland*

Wild *Game*

Schweiz, Österreich, Deutschland *Switzerland, Austria, Germany*

Hirschrack *Deer Chop*

Neuseeland *New Zealand*

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7,7% MWST

Das Leben ist zu kurz für schlechten Wein...

WEINEMPFEHLUNG

Mathier's Optimo Rot

Er überzeugt durch seine tiefdunkle Farbe, unterstützt mit feineingebundenem Barrique und massiver Tanninstruktur. Ein idealer Begleiter zu Wildspezialitäten und rotem Fleisch

1dl 6.50 7dl 46.00

Jägerwein (Oskar Mathier – Oggier)

Süffiger Pinot Noir aus dem Wallis.

1dl 4.50 5dl 22.50

SAUSER

1dl 2.50 5dl 12.50