

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

44.00

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

WILDGESCHNETZELTES *SLICED GAME*

mit frischen Spätzli, und Preiselbeer-Apfel

served with fresh spätzli and cranberry apple

34.00

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 65.00

VORSPEISEN *STARTERS*

HERBSTSALAT *AUTUMN SALAD*

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

Leaf salad, with honey vinaigrette, elderberries, pumking cubes, Belper Knolle and roasted seeds 14.00

NÜSSLISALAT *LAMB`S LETTUCE SALAD*

mit Ei, Speck, Croutons und französischer Salatsauce

served with egg, bacon an French dressing 16.50

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 » 24.00

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 *PUMPKIN CREAM SOUP*

mit einem Hauch Zitronengras

with a taste of lemon grass 9.00

TAGESSUPPE *SOUP OF THE DAY*

7.50

HAUPTGANG *MAIN COURSE*

SEEFELD BURGER
mit Rindshackfleisch, 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 frittiertes von Wald und Wiese
served with fresh Spätzli, red cabbage, glazed chestnut,
apple filled with cranberries, Brussels sprouts,
and deep fried from forest and meadow 27.50

MALFATTI RICOTTA GNOCCHI MALFATTI RICOTTA GNOCCHI
mit Salbei, frischen Pilzen, Kürbis und Rosenkohlblätter
with sage, fresh mushrooms, pumpkin
and brussels sprouts leafs 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 <i>Veal</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Schwein <i>Pork</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Rind <i>Beef</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Poulet <i>Chicken</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Wild <i>Game</i>	Schweiz, Österreich, Deutschland <i>Switzerland, Austria, Germany</i>
Hirschrack <i>Deer Chop</i>	Neuseeland <i>New Zealand</i>

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