

Zum Auftakt

	Ganze Portion
	<i>Kleine Portion</i>
Hausgemachte Wildpastete mit Kernser Edelpilzcocktail Sauser-Ingwergelee serviert mit Toast und Butter	CHF 19.00
Herbstlicher Blattsalat an Himbeer-Dressing mit sautierten Champignons, Speck, Trauben und Wachtelspiegelei	CHF 16.50
Carpaccio vom Wildschweintrockenfleisch mit Sbrinzflocken, Lauchringen und Feige serviert mit Kürbis-Chutney und Blattsalatbouquet	CHF 19.50
Eismeercrevetten-Cocktail Calypso serviert mit Toast und Butter	CHF 17.00
Bouquet von verschiedenen Blattsalaten mit gerösteten Kernen	CHF 9.50
Salatkomposition von marinierten und Blattsalaten	CHF 12.50
Beefsteak Tatar „Kreuz“ auf Ihren Wunsch mild, mittel oder scharf dazu Toast und Butter	CHF 29.50 CHF 21.00
Thunfischsalat mit Essiggurken und Zwiebeln auf buntem Salat serviert	CHF 19.50

Unsere Suppen

Kürbisschaumsuppe mit caramelisierten Kürbiskernen CHF 11.00
und Orangencrôutons

Hausgemachte Wildkraftbrühe mit Hirschklösschen CHF 13.00
auf Gemüsestroh, Gin, Sbrinz-Paillette

Frische Steinpilzcremesuppe CHF 12.00
mit gerösteten Brotwürfeli und Kerbel

Weder Fleisch noch Fisch

Wild-Beilagenteller CHF 26.00
Butterspätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Wirsingköpfchen
Weissweinafel und Rotweibirne, mit Waldpilzsauce serviert

Kürbis-Wirsing-Risotto mit Belper Knolle CHF 24.50
mit buntem Gemüse umlegt

Aus See und Meer

Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter CHF 37.00
Wild-Pilawreis, Gemüse vom Markt

Gebratene Seezunge mit Pinien-Peppadewpesto CHF 45.00
Safrankartoffeln, marktfrisches Gemüse

Wildgerichte

Grilliertes Hirschentrecôte auf Waldpilzrahmsauce	CHF 39.00
Gebratene Wildschweinfilet-Medaillons an Preiselbeer-Portweinsauce	CHF 36.00
Wildgeschnetztes Winzer Art mit Trauben und Grappa an Wildrahmsauce	CHF 33.00
Grillierte Rehschnitzel an Calvadosrahmsauce	CHF 38.00
Hirschpfeffer nach Förster Art	CHF 29.50

Ab 2 Personen, auf Platte präsentiert

Rehrücken am Stück gebraten mit Waldpilz- und Armagnac-Rahmsauce	pro Person CHF 54.00
----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

Zu unseren Wildgerichten servieren wir

Rosenkohl mit Speck, Rotkraut mit Marroni, Wirsingköpfchen
Weissweinapfel und Rotweibirne

Als Beilage wählen Sie

Hausgemachte Butterspätzli oder sautierte Kürbisgnocchi

Fleischdeklaration:

Kalb (CH), Schwein (CH), Rind (CH), Geflügel (CH / FR), Reh (AT/DE/CH), Hirsch (NZ), Wildschwein (EU)

Hauptgerichte

Grilliertes Rindsfiletsteak an Pfeffersauce Kürbiskroketten, marktfrisches Gemüse	CHF 49.00
Kalbs-Saltimbocca Romana auf Steinpilzrisotto, mit buntem Gemüse umlegt	CHF 37.00
Gebratenes Maispoulardenbrüstchen auf Portweinsauce Thymianspaghettini, Marktgemüse	CHF 29.00
Schweins-Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt Kreuz-Fritten, Gemüse vom Markt	CHF 29.50
Rindsfiletspitzen Stroganov Kernser Nüdeli, marktfrisches Gemüse	CHF 39.50

Fleischdeklaration:

Kalb (CH), Schwein (CH), Rind (CH), Geflügel (CH / FR), Reh (AT/DE/CH), Hirsch (NZ), Wildschwein (EU)

Etwas Süsses im Herbst

Lauwarmes Apfelküchlein mit Streusel serviert mit Vanilleeis und Rahm	CHF 12.00
Nougat-Eisroulade mit frischen Waldbeeren und Haselnussglace	CHF 12.00
Portion Vermicelle auf Meringue mit Rahm	CHF 7.00
Hausgemachtes Caramelköppli mit Früchten und Rahm	CHF 9.50
Marinierte Fellenbergzwetschgen mit Zimteis	CHF 11.00
Toblerone Parfait „Black and White“ mit Sesam-Krokant und Früchten	CHF 13.00

Unsere Coupes

Coupe Nesselrode feines Marronipüree auf Meringue mit Vanilleeis und Rahm	CHF 11.50
Eiskaffee mit Kirsch	CHF 13.00
Traubensorbet mit seinem Geist, nach Ihrem Gusto	CHF 11.50
Coupe Danmark Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm	CHF 12.00
Coupe Baileys Vanille- und Kaffeeglace mit Baileys und Rahm	CHF 12.50

Glacesorten

Rahmeis
Vanille, Choco-Brownies, Caffè Croccante,
Zimt, Haselnuss

Sorbets-Aromen
Traube, Zitrone

Preis pro Kugel	CHF 3.50
Rahmzuschlag	CHF 1.50

