

Geniessen Sie in Ruhe, wir kochen Wild!

Herbstsalat mit hausgemachter Wildterrine raffiniert gewürzt mit Himbeervinaigrette und Preiselbeerschaum		CHF 19.00
Salade de saison avec terrine de gibier maison kleine/ petite portion assaisonnée à la vinaigrette de framboise et mousse aux airelles		CHF 15.00
Wildkraftbrühe Diana mit einer fein geschnittenen Wildfleischeinlage		CHF 13.00
Consommé de gibier Diana kleine/ petite portion aux juliennes de gibier		CHF 10.00
Steinpilzravioli mit Schnittlauch und Cherrytomaten		CHF 19.00
Ravioli aux bolet à la ciboulette et tomates cerises kleine/ petite portion		CHF 15.00
Wildgeschnetzeltes Jägermeister von Gäms- Wildschwein- und Hirschfleisch mit Jägermeistersauce		CHF 42.00
Emincé de gibier Jägermeister kleine/ petite portion viandes chamois sanglier et cerf sauce Jägermeister		CHF 37.00
Gämspfeffer nach Jägerart eingebeizt nach altüberliefertem Rezept		CHF 42.00
Civet de chamois chasseur kleine/ petite portion mariné d'après une recette à l'ancienne		CHF 37.00
Duett von Gämse und Hirsch zarte Gäms- und Hirschschnitzel an sämiger Wildrahmsauce		CHF 49.00
Duo d'escalopes de chamois et cerf kleine/ petite portion sauce gibier à la crème		CHF 44.00
Herbstteller ohne Fleisch mit den klassischen Beilagen für Gäste die kein Wildfleisch lieben		CHF 32.00
Assiette automnale sans viande kleine/ petite portion avec les garnitures classiques de la chasse pour clients qui n'aiment pas le gibier		CHF 27.00
Gämsrücken mit den klassischen Beilagen		CHF 66.00
Celle de chamois avec les garnitures traditionelles serviert ab 1 Person/ servie à partir de 1 personne		

Die Wildgerichte werden angerichtet mit den klassischen Wildbeilagen und Garnituren sowie hausgemachte Spätzli oder Nudeln.
Le gibier est servi avec les garnitures classiques de chasse, spaetzli maison ou nouilles.

Herkunft vom Wild/ Origine du gibier Saanenland/ Simmental