

Geniessen Sie in Ruhe, wir kochen Wild!

Réjouissez une pause gourmande avec nos plats de chasse !

Duett von Wild- und Steinpilzterrine mit knackigem Herbstsalat	CHF 19.00
an Himbeervinaigrette und Preiselbeerschaum	kl./pte port. CHF 16.00
<i>Terrine de gibier et des bolets maison avec salade</i>	
<i>assaisonnée à la vinaigrette de framboise et mousse aux airelles</i>	
Wildkraftbrühe Diana mit einer fein geschnittenen Wildfleischeinlage	CHF 13.00
<i>Consommé Diana</i> à la julienne de gibier	kl./pte port. CHF 10.00
Steinpilzravioli mit Schnittlauch und Cherrytomaten	CHF 20.00
<i>Ravioli aux bolet à la ciboulette et tomates cerises</i>	kl./pte port. CHF 16.00
Bruno's Wildburger	
mit Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Bratspeck und Raclettekäse	CHF 25.00
an einer Preiselbeeren-Mayonnaise-Sauce mit Knusper Frites	
<i>Bruno's burger à la chasse</i> avec salade, tomate, oignons, lardons	
<i>et fromage raclette à la mayonnaise aux airelles et frites croustillantes</i>	
Gratinierte Spätzlipfanne (Spätzli mit Gemüse, Rahm und Alpkäse)	CHF 22.00
<i>Spaetzli aux légumes gratinés</i> à la crème et au fromage d'alpage	
Herbststeller ohne Fleisch	CHF 32.00
<i>Assiette automnale sans viande</i>	kl./pte port. CHF 28.00
Gämspfeffer nach Jägerart eingebeizt nach alt-überliefertem Rezept	CHF 43.00
<i>Civet de chamois chasseur</i> mariné selon une recette à l'ancienne	kl. /pte port. CHF 39.00
Zarte Schnitzel von Gäms, Hirsch und Wildschwein	CHF 49.00
an einer sämigen Wildrahmsauce	kl./pte port. CHF 45.00
<i>Escalopes tendres de chamois, chevreuil et sanglier</i>	
<i>crémeuse sauce gibier à la crème</i>	
Hirschfilet «Ruedi»	
mit Speck umwickelte Hirschfiletmedaillons an einer Wildrahmsauce	CHF 48.00
<i>Filet de chevreuil « Ruedi »</i>	
<i>Médaillons de filet de chevreuil enveloppés de lard et sauce gibier à la crème</i>	
Gämsrücken aus einheimischer Jagd	CHF 69.00
<i>Selle de chamois</i>	

Unsere Wildgerichte werden angerichtet mit den klassischen Wildbeilagen und Garnituren sowie hausgemachte Spätzli oder Butternudeln.

Le gibier est servi avec les garnitures classiques de chasse, spaetzli maison ou nouilles au beurre.