

Wildkarte – Es wird Wild im Central am See

Vorspeisen & Suppen

Hirsch Rohschinken auf Nüsslisalat serviert mit Cherry Tomaten und Burrata aus Puglia

CHF 18.50

Deer ham with nut salad, served with cherry tomato and burrata from puglia

Jambon de cerf cru servi avec une salade aux noix, tomates cerises et fromage de Burrata de Puglia

Kürbiscremesuppe mit Stracciatella di Burrata und Amaretti

CHF 12.50

Pumpkin soup with stracciatella di burrata and amaretti

Soupe à la citrouille avec stracciatella di Burrata et Amaretti

Hauptgänge

Wild Pastetli (Hirschragout, Wildbrätkügeli) serviert mit Rotweibirnen, Preiselbeeren

CHF 34.50

Rosenkohl, Kastanien und Rotkraut

Venison Pastetli (Venison stew, wild meat balls) served with red wine pears, cranberry, chestnuts, Brussels sprouts and red cabbage

Pastetli sauvage (Ragoût de cerf, boulettes de viande sauvage) avec des poires au vin rouge, des canneberges, des châtaignes des choux de Bruxelles et du chou rouge

Hirschgeschnitzeltes mit Champignon Rahmsauce serviert mit Rösti, Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl

CHF 39.50

Deer fricassee with mushroom cream sauce served with hash browns, red cabbage, chestnuts and Brussels sprouts

Tranches de cerf à la crème de champignon servi avec rissolées, chou rouge, châtaigne et chou de Bruxelles

Rehschnitzel mit Morchelsauce, Spätzle, Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl

CHF 34.50

Deer schnitzel with morel sauce, Spätzle, red cabbage, chestnuts and Brussels sprouts

Cerf schnitzel à la sauce aux morilles servi avec Spätzli, chou rouge, châtaigne et chou de Bruxelles

Vegetarischer Wildteller mit Spätzle, Rotkraut, Kastanien, Birnen in Rotwein, Rosenkohl & Preiselbeeren

CHF 26.50

Vegetarian game plate (with Spätzle, red cabbage, chestnuts, pears, Brussel sprouts and cranberries)

Assiette végétarien de gibier (avec Spätzli, chou rouge, châtaignes, poire au vin rouge, chou de Bruxelles et airelles)

Kürbis Risotto mit „Oliven taggiasche“ und Käsesauce

CHF 26.50

Pumpkin risotto with olive dumplings and cheese sauce

Risotto de potiron avec quenelles d'olives at sauce au fromage

Dessert

Schokoladen-Kürbiskuchen mit Stracciatella Eis und warmer Schokoladensauce

CHF 11.50

Chocolate pumpkin pie with stracciatella ice and warm chocolate sauce

Tarte au potiron au chocolat avec glace à la stracciatella et sauce au chocolat chaud

Vermicelles mit Vanilleeis und Schokoladensauce und Kastanien

CHF 11.50

Vermicelles with vanilla ice and chocolate sauce and chestnuts

Vermicelles avec glace à la vanille et sauce au chocolat et marrons