

Wildkarte – Es wird wieder Wild im Hotel Central am See

Geniessen Sie zu allen Wildspezialitäten unseren Suuser für CHF 6.50 pro dl

Vorspeisen & Suppen

Hirschartar mit rauchigem Aroma, Wachtelspiegeleier mit Trüffel und Toast CHF 19.50

Deer tartare with smoky aroma, quail fried eggs, truffles and toast
Tartare de cerf à l'arôme fumé, œufs au plat avec truffes et toast

Als Hauptgang / as main course / comme plat principal CHF 35.50

Wildpastetli mit Haselnuss, Nüssli Salat und Trauben Sorbet CHF 17.50

Vension pate with hazelnut, lambs salad and grape sorbet
Paté de chevreuil aux noisettes, salade de mâche et sorbet au raisin

Gemischte Wildplatte ab 2 Personen CHF 23.50
Rehroschinken, Hirschtrockenfleisch geräuchert, Hirsch Salsiz, Wildschweinsalametti
serviert mit frischem Steinpilz "Trifolati" und Bergkäse Crostini, dazu Sauzer pro Person

Mixed Dear plate from 2 persons
Dear ham, vension smoked meat, dear salsiz, wild boar salami, served with fresh porcini mushroom „Trifolati“ and mountain cheese crostini, with sauzer
Assiette de jeu mixte à partir de 2 personnes
Jambon de chevreuil, viande fumée de venaison, salsiz de cerf, salami de sanglier, servis avec champignons frais "Trifolati", crostini de fromage de montagne et sauzer

Kürbiscremesuppe mit Parmesan Croutons und mostarda di cremona CHF 14.50

Velouté de potiron aux croûtons de parmesan et mostarda di cremona
Pumpkin cream soup with parmesan croutons and mostarda di cremona

Hauptgänge

Hirsch Entrecôte serviert mit Spätzle, Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl auf Wild Sauce CHF 43.50

Deer Entrecote served with Spätzle, red cabbage, chestnuts and brussels sprouts, on wild jus
Entrecôte de cerf servi avec Spätzli, chou rouge, châtaigne et chou de Bruxelles, sur le jus sauvage

Rehpfeffer, Kürbis Püree, Rotkraut, Kastanien und Apfel Mirza CHF 34.50

Deer pepper, pumpkin puree, red cabbage, chestnuts and apple mirza
Civet de chevreuil servi avec purée de citrouille, chou rouge, châtaignes et pomme mirza

Rehschnitzel mit Morchelsauce, Spätzle, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl und Apfel Mirza

Deer schnitzel with morel sauce, Spätzle, red cabbage, chestnuts and apple mirza

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

CHF 33.50

Gegrilltes Hirsch Kotelette mit Spätzle, Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl an Cumberland Sauce

Deer chops grilled with Spätzle, red cabbage, chestnuts and brussels sprouts with Cumberland sauce

Côtelettes de cerf grillée servi avec Spätzli, chou rouge, châtaigne et chou de Bruxelles, avec sauce Cumberland

CHF 39.50

Vegetarischer Wildteller

mit Spätzle, Rotkraut, Kastanien, Apfel Mirza, Rosenkohl & Preiselbeeren

Vegetarian game plate with Spätzle, red cabbage, chestnuts, apple mirza, Brussel sprouts and cranberries

Sauvage Végétarien avec Spätzli, chou rouge, châtaignes, pomme mirza, chou de Bruxelles et airelles

CHF 27.50

Dessert

Birnen in Rotwein Ricotta Mousse und Haselnuss Glace

Pears in red wine ricotta mousse and hazelnut ice cream

Poires à la mousse de ricotta, vin rouge et glace à la noisette

CHF 11.50

Vermicelles mit Vanilleeis und Schokoladensauce und Kastanien

Vermicelles with vanilla ice and chocolate sauce and chestnuts

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

CHF 12.50