

Jagd Spezialitäten

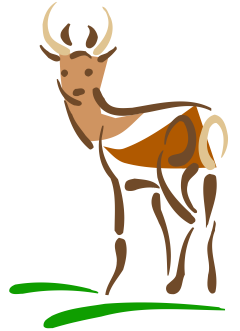
Spécialités de chasse

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Kürbis Rahmsuppe	Fr. 8.00	Crème de courge
Wild-Terrine mit Gewürztraminer-Gelée, Grenadine-Zwiebeln, Nüssler- und Sellerie-Salat	Fr. 18.00	Terrine de chasse avec gelée au Gewürztraminer, oignons à la grenadine et salades de doucette et céleri
Gemischter Salat mit Melone und Terrine	Fr. 12.00	Salade mêlée avec melon et terrine
Nüssler-Salat mit Ei	Fr. 13.00	Salade de doucette avec œufs
Nüssler-Salat mit Ei, Speck und Brotwürfeln	Fr. 15.00	Salade de doucette avec œufs, lardons et croûtons

★★★

★★★



Hirschpfeffer « Jägerart »	Fr. 38.00	Civet de cerf "Chasseur "
Hirschfilet-Medailillon gebraten an Wildrahmsauce	Fr. 44.00	Médailles de filet de cerf rôti sauce gibier à la crème
Wildschwein-Filet-Mignon gebraten an Wildrahmsauce	Fr. 40.00	Filet mignon de sanglier rôti sauce gibier à la crème
Hasenfilet gebraten an Wildrahmsauce	Fr. 42.00	Filet de lièvre rôti sauce gibier à la crème
Rehrücken "Baden-Baden" auf Teller serviert vorab als Vorspeise Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotwürfeln	Fr. 59.00	Selle de chevreuil "Baden Baden" servie sur assiette en entrée avec la selle de chevreuil, salade de doucette avec œufs, lardons et croûtons

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen:

Spätzli oder Nüdeli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Büschelibirnen,
Apfelmus und Preiselbeeren-Konfitüre

Garnitures:

Spätzli ou nouilles, chou rouge, marrons, choux de Bruxelles, poire à Botzi,
compote de pommes et confiture d'airelles