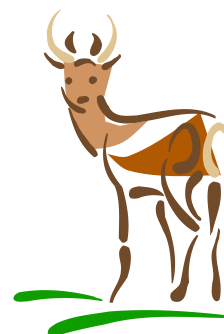


Unser Wildmenu

Notre menu de chasse



Kürbis-Rahmsuppe

Crème de courge

*Fasanenbrust gebraten auf
Gemüse- und Rosenkohlbeet
an Preiselbeeren-Sauce*

*Poitrine de faisan rôtie sur
lit de légumes et de choux de Bruxelles
et sauce aux airelles*

*Hirschfilet-Medaillon gebraten
an Wildrahmsauce, Spätzli,
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl
Büschelbirnen, Früchten,
Apfelmus und Preiselbeeren-Konfitüre*

*Medaillon de filet de cerf rôti
sauce gibier à la crème, spätzli,
chou rouge, marrons, choux de Bruxelles
poire à Botzi, fruits, compote de
pommes et confiture d'airelles*

*Birresassa-Glace auf
Meringue-Bödeli mit
caramelisierten Büschelbirnen*

*Glace au vin cuit sur
fond de meringue avec
poires à Botzi caramélisées*

Ganzes Menu

Fr. 68.00

Menu complet

Empfehlenswerte Weine

Diolinoir, Chamoson

*Chardonne AOC Portebout, assemblage de
Pinot-Noir, Gamay et Diolinoir*

Vins proposés pour accompagner

75 cl Fr. 44.00

70 cl Fr. 39.00

50 cl Fr. 29.00

35cl Fr. 23.00