

VORSPEISEN / ENTRÉES

Wildschwein-Rohschinken an einem herbstlichen Salatbouquet mit sautierten Waldpilzen und Preiselbeerkompott	Fr. 23.50
<i>Jambon cru de sanglier, bouquet de salade d'automne aux champignons des bois et compote d'airelles rouges</i>	
Hirsch-Carpaccio mariniert mit Twanner Baumnussöl und Balsamico-Essig, sautierte Waldpilze und Splitter von Parmesan Reggiano	Fr. 27.80
<i>Carpaccio de cerf mariné à l'huile de noix et vinaigre de balsamique, champignons des bois sautés et copeaux de parmesan Reggiano</i>	
Kürbiscrèmesuppe mit Amaretti-Schaum und Kürbiskernöl	Fr. 12.00
<i>Crème de courge à la mousseline d'amaretti parfumée à l'huile de graine de courge</i>	
Steinpilzcrèmesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen	Fr. 13.00
<i>Crème de bolets et fines tranches de magret de canard fumé</i>	

VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS

Vegetarischer Herbstteller mit Rotkraut, karamellisierten Kastanien, Rosenkohl, Steinpilzen, Äpfeln „Mirza“, Trauben, Kürbis-Chutney und feinen Spätzli, dazu Rahmsauce	Fr. 29.00
<i>Assiette automnale Choux-rouge, marrons glacés, choux de Bruxelles, cèpes, pommes « Mirza », raisins, chutney de courge, spätzli et sauce à la crème</i>	
Ravioli gefüllt mit Kürbis an köstlicher Kräuter-Rahmsauce mit sautierten Waldpilzen und Kürbis-Chutney	Fr. 29.50
<i>Ravioles farcis à la courge, crèmeuse aux fines herbes, champignons des bois sautés et chutney de potirons</i>	
Sämiges Risotto mit Waldpilzen und Kürbis-Chutney	Fr. 28.50
<i>Risotto aux champignons des bois et chutney de courge</i>	

HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX

- Rassiger Rehpfefter „Hubertus“ mit Champignons, Speckwürfeln und Croûtons** Fr. 39.50
Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien, Rosenkohl, Apfel „Mirza“ und Trauben
Civet de chevreuil Hubertus aux champignons, lardons et croûtons, spätzli, choux rouge et marrons glacés, choux de Bruxelles, pommes « Mirza » et raisins
- Rehmedaillons an köstlicher Eierschwämmli-sauce**
Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien und Rosenkohl, Apfel „Mirza“ und Trauben Fr. 44.50
Médaillons de chevreuil, sauce aux chanterelles, spätzli, choux rouge et marrons, choux de Bruxelles, pommes « Mirza » et raisins
- Hirsch-Entrecôte unter einer Kürbiskernkruste an Preiselbeersauce** Fr. 44.80
Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien, Rosenkohl und Trauben
Entrecôte de cerf, sous une croûte de graines de courges, sauce aux airelles, spätzli, choux rouge et marrons, choux de Bruxelles et raisins
- Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce und glasierten Feigen**
Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien, Rosenkohl und Kürbis-Chutney Fr. 39.50
Magret de canard grillé aux figues glacées, sauce à l'orange, spätzli, choux rouge et marrons, choux de Bruxelles et chutney de courge
- Wildschwein-Kotelett an Waldpilz-Rahmsauce**
Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien, Rosenkohl und Apfel „Mirza“ Fr. 45.50
Côtelettes de sanglier, sauce à la crème aux champignons des bois, spätzli, choux rouge et marrons, choux de Bruxelles et pommes « Mirza »,
- Bielersee Felchenfilets „Hubertus“**
gebraten an herrlicher Steinpilz-Rahmsauce,
Kürbis-Tagliatelle und Rotkraut mit karamellisierten Kastanien Fr. 39.50
Filets de féra du lac de Biemme meunière, sauce à la crème de cèpes tagliatelle à la courge et choux rouge aux marrons