

VORSPEISEN / ENTRÉES

Wildschwein-Rohschinken an einem herbstlichen Salatbouquet mit sautierten Waldpilzen und Preiselbeerkompott Fr. 23.50
Jambon cru de sanglier, bouquet de salade d'automne aux champignons des bois et compote d'airelles rouges

Hirsch-Carpaccio mariniert mit Twanner Baumnussöl und Balsamico-Essig, sautierte Waldpilze und Splitter von Parmesan Reggiano Fr. 28.50
Carpaccio de cerf mariné à l'huile de noix et vinaigre de balsamique, champignons des bois sautés et copeaux de parmesan Reggiano

Kürbiscrèmesuppe mit Amaretti-Schaum und Kürbiskernöl Fr. 12.50
Crème de courge à la mousseline d'amaretti parfumée à l'huile de graine de courge

Steinpilzcrèmesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen Fr. 13.50
Crème de bolets et fines tranches de magret de canard fumé

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
*Assiette automnale
Choux-rouge, marrons glacés, choux de Bruxelles, cèpes, pommes « Mirza », raisins, chutney de courge, spätzli et sauce à la crème*

Ravioli gefüllt mit Kürbis an köstlicher Kräuter-Rahmsauce mit sautierten Waldpilzen und Kürbis-Chutney Fr. 29.50
Ravioles farcis à la courge, crèmeuse aux fines herbes, champignons des bois sautés et chutney de potirons

Sämiges Risotto mit Waldpilzen und Kürbis-Chutney Fr. 28.50
Risotto aux champignons des bois et chutney de courge

HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX

Rassiger Rehpfleger „Hubertus“ mit Champignons, Speckwürfeln und Croûtons Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien, Rosenkohl, Apfel „Mirza“ und Trauben Fr. 39.50
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 Eierschwämmisauce 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 Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien, Rosenkohl und Trauben Fr. 44.80
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 »

Bielensee 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