

VORSPEISEN / ENTRÉES

**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. 29.50
*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. 31.00
*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. 29.50
Risotto aux champignons des bois et chutney de courge

HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX

Rassiger Rehpf Pfeffer „Hubertus“ mit Champignons, Speckwürfeln und Croûtons Fr. 41.50
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. 45.50
*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. 45.80
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. 41.50
*Magret de canard grillé aux figues glacées, sauce à l'orange,
spätzli, choux rouge et marrons, choux de Bruxelles et chutney de courge*

**Bielensee Felchenfilets „Hubertus“
gebraten an herrlicher Steinpilz-Rahmsauce,
Kürbis-Tagliatelle und Rotkraut mit karamellisierten Kastanien** Fr. 41.50
*Filets de féra du lac de Biemme meunière, sauce à la crème de cèpes
tagliatelle à la courge et choux rouge aux marrons*