

Wildgerichte

61. **Rehmédallions an Preiselbeersauce** 47.00
●●●●●●●●
Médallion de chevreuil avec sauce aux airelles
62. **Hirsch-Entrecôte an Steinpilzsauce** 43.50
●●●●●●●●
Entrecôte de cerf avec sauce aux bolets
63. **Rehgeschnetzeltes an Rahmsauce** 32.50
●●●●●●●●
Emince de chevreuil sauce à la crème
51. **Fiorelli mit Morcheln gefüllt an Rahmsauce** 29.50
●●●●●●●●
Fiorelli farcis aux morilles et sauce à la crème
54. **Herbstlicher Teller** 25.50
Hausgemachte Eierspätzli, Pilzrahmsauce, Rosenkohl
Rotkraut, Apfel, Büschelbirne und glasierte Maronen
●●●●●●●●
Plat d'automne
Spätzli aux œufs, sauce aux champignons, choux de Bruxelles,
choux rouge, pomme, poires à botzi et marrons glacés

Zu den Hauptgerichten servieren wir unsere klassische Wildgarnitur:

Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Büschelbirne, pochierter Apfel mit Preiselbeeren, glasierte Maronen.

Pour les plats principaux on sert notre garniture traditionnelle :

Spätzli, Choux rouge, choux de Bruxelles, poire à botzi, pomme pochée avec airelles, marrons glacés.