

WILDKARTE BIS 22. NOVEMBER

## Unsere Speisekarte

Eine kurze Karte, die mit den Jahreszeiten wechselt. Frische, lokale Produkte, hausgemachte Saucen und Desserts. Wir bieten lieber wenige Gerichte an und machen sie gut.

DIE GANZE KARTE · HERBST 2026

### Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts

#### Vorspeisen

**Grüner Salat** 9.-

**Herbstsalat** 14.-

**Kürbis-Velouté mit Maraschino** 14.-

**Wildterriner auf herbstliche Art** 16.-  
Herbstliches Chutney

**Eierschwämmli im Blätterteig** 16.-  
Kerbelcreme

**Traditionelles Rindstartare mit Cognac** 18.-  
Geröstetes Toastbrot · als Hauptgang mit Pommes frites 36.-

**Knuspriges Foie-gras-Törtchen** 28.-  
In Portwein eingelegte Dörripflaumen

#### Fleisch

**Hirsch-Ravioli** 34.-  
Saint-Hubert-Reduktion

**Doppeltes Schweinssteak** 38.-

Sauce mit grobkörnigem Senf, Saisongemüse, Rösti-Kartoffeln

**Hirschmedaillon** 46.-

Sauce mit wildem Pfeffer, Wildbeilagen

**Rehmedaillon** 48.-

Kirschensauce, Wildgarnitur

**Rindsfilet** 58.-

Foie-gras-Sauce, Saisongemüse, Rösti-Kartoffeln

**Rehrücken** 62.-

Preiselbeersauce, Wildbeilagen

#### Fisch und vegetarisch

**Egli-Filet** 42.-

Eierschwämmli-sauce, Pommes frites, Herbstgemüse

**Fisch des Tages** nach Marktpreis

Je nach Angebot

**Kürbis-Ravioli** 28.-

Salbeibutter · vegetarisch

## Teller mit Wildbeilagen

32.–

Vegetarisch

## Desserts

### Kugel Glace oder Sorbet

4.50

### Marroni-Bavaoise

14.–

Preiselbeer-Coulis

## In Rotwein pochierte Birne

Schokoladensauce mit Tonkabohne,  
Vanilleglace

14.–

## Tiramisu nach Greyerzer Art

Greyerzer Doppelrahm und Meringue

16.–

## Käseteller

Laiterie du Mouret

18.–

## Café gourmand

Auswahl an Mignardises

18.–

AB ZWEI PERSONEN

## Herbst-Menu Signature

1. Amuse-Bouche
2. Wildterriner mit herbstlichen Beilagen
3. Kürbis-Velouté mit einem Hauch Maraschino
4. Eierschwämmli im Blätterteig, Kerbelcreme
5. Rehmedaillon, Kirschensauce, Wildgarnitur
6. Käseteller der Laiterie du Mouret
7. In Rotwein pochierte Birne, Schokolade mit Tonkabohne

**3 Gänge 79.– · 4 Gänge 99.– · ganzes Menü 119.–**

Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. Allergene und Fleischherkunft auf Anfrage.