

UNSERE EMPFEHLUNG

ZUR WILDSAISON

*OUR RECOMMENDATION
FOR THE VENSION SEASON*

**Hirsch-Carpaccio
dazu Wachtel-Ei, Sauerkirschen, Wildkräuter
und Pekanuss**

*Venison carpaccio
with quail egg, sour cherries, wild herbs
and pecan nut*

CHF 27.-

**Gebratener Rehrücken mit Nusskruste
dazu Kartoffel-Mousseline, Himbeer-Schnitte
und Schwarzwurzel**

*Roast saddle of venison with nut crust
with potato mousseline, raspberry slice
and black salsify*

CHF 49.-

**Bündner Gams-Ragout
mit Pommes Dauphine, Rotkraut
und Stachys**

*Domestic Gams Ragout
with pommes dauphine, red cabbage
and flower sprouts*

CHF 39.-

**Hirschgeschnetzelt
dazu Waldpilze, Rosenkohl, Rotkraut
und Quark-Pizokeln**

*Sliced venison
with wild mushrooms, Brussels sprouts, red cabbage
and curd pizocelles*

CHF 42.-

*Das Wildfleisch beziehen wir aus Österreich und der Schweiz
Bei Fragen über Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an Ihren Servicemitarbeiter.
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*We source the wild meat from Austria and Switzerland
For questions about allergens and used food additives
please do not hesitate to contact the service staff.
All prices in Swiss francs including VAT.*