



Saaser Gaumengaudi

Wild auf Wild

Herbstsalat

Randen/Rote Beete mit Schalotten und Apfelstücken

Salade du chasseur betterave rouge avec des échalottes et des morceaux de pommes

Hunter's beetroot salad with shallots and apples



Gampfeffer von der heimischen Gams

mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

Civet de chamois (chamois de la région) servi avec des Spätzli maison et du chou rouge

Ragout from local chamois with homemade Spätzli and red cabbage



Hubertus Sorbet

Zitronen Sorbet mit Génépi noir des Alpes Saas-Fee

Sorbet citron avec Génépi noir des Alpes Saas-Fee

Lemon sorbet with Génépi noir des Alpes Saas-Fee

36.--

Wein Empfehlung

Pinot noir	Für Wild und Jagdfreunde Leukersonne, Susten / Leuk	5. dl	29.00
Cornalin - Barrique 2019	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5dl	62.00