



## 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

36.--

Sorbet citron avec Génépi noir des Alpes Saas-Fee

Lemon sorbet with Génépi noir des Alpes Saas-Fee

## Wein Empfehlung

Pinot noir 2017	Für Wild und Jagdfreunde Leukersonne, Susten / Leuk	5. dl	29.00
Cornalin - Barrique 2018	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5dl	62.00