



Wild / Gibier / Venison

Täglich ab 18:00 Uhr und Sonntagmittag

à partir de 18.00 heures et le dimanche à midi / available after 6 pm and Sunday lunchtime

Hirsch-Roastbeef mit Waldpilzsülze an Blattsalatvariation und Himbeer-Vinaigrette

Roastbeef de cerf avec champignons des bois en gelée,
variation de salade verte et vinaigrette aux framboises

Deer roastbeef with wood mushroom jelly and raspberries vinaigrette

16.- -

Eierschwämmliuppe mit Rosmarin-Blätterteiggebäck

Crème de chanterelles avec petite pâte feuilletée au romarin

Cream of chanterelle with rosemary flaky pastry stick

12.- -

Hirschmedaillons

Médaillons de cerf,
Deer medallion



120 gr 41.- -
180 gr 51.- -

Rehschnitzel

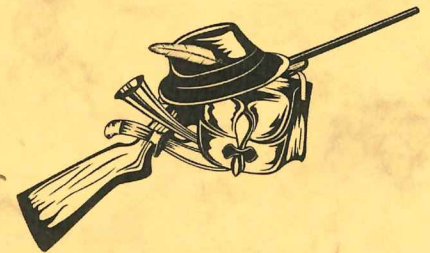
Escalope de chevreuil
Escalopes of roe deer

120 gr 31.- -
180 gr 39.- -

Diese Spezialitäten servieren wir Ihnen mit Cassisrahmsauce, Apfel-Rotkraut und hausgemachten Spätzli

Les spécialités sont servies avec sauce à la crème au cassis,
chou rouge aux pommes et spätzli fait maison

These specialities are served with black currant cream sauce,
red cabbage with apples and homemade spätzli



Rehpfeffer "Tenne"

mit hausgemachten Spätzli und Apfel-Rotkraut

Civet de chevreuil "Tenne"

avec spätzli fait maison et chou rouge aux pommes

Jugged roe deer "Tenne"

with homemade spätzli and red cabbage with apples

1/2 26.- -
31.- -

Vermicelles mit Meringue und Preiselbeereis

Vermicelles avec meringue et glace au cassis

Sweet chestnut purée with meringue and cranberries ice cream

12.- -