

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.-

Wildterrinen 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

16.–

Greyerzer Doppelrahm und Meringue

Käseteller

18.–

Laiterie du Mouret

Café gourmand

18.–

Auswahl an Mignardises

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.