

Wild

Oktober 2025
Abend Spezial

Suppen

**Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl**
13

Marroni-Crème
16

Vegi

**Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut, glasierten Marroni
und Spätzli**
27

Fleisch

**Hausgemachter Hirschpfeffer mit Rotkraut, glasierten
Marroni und Spätzli**
28

**Zartes Wildschweinfilet auf Kürbispüree
und Pilzragout-Sauce**
39

**Rosa gebratene Entenbrust auf Spätzli und Rotkraut serviert
mit aromatischem Preiselbeer-Jus**
43

Dessert
Coupe Nesselrode
mit Kirschwasser, Meringues und Vanilleglace
und Rahm
16

Ab dem 01.11.2025 beginnt unser Fondue Chinoise & Raclette Chalet



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten informiert Sie unser Service-Team.