

***Wildspezialitäten aus unserer Küche
Spécialités de gibier de notre cuisine
Game specialties from our kitchen***

15.09.2026 - 31.10.2026

***Hausgemachte Wildpastete im Teigmantel, Bouquet aus jungen Blattsalaten
und hausgemachte Pickles***

*Pâté en croûte de gibier maison, bouquet de jeunes pousses et pickles maison
Homemade game pâté en croûte, young leaf salad and homemade pickles*

Fleischherkunft / provenance de la viande : CH / SLO / AU

CHF 32

***Hirschtatar (120 g), Trauben-Carpaccio, Feigen, Meerrettichsauce,
geriebene Belper Knolle, Kurkuma-Focaccia und Kürbis***

*Tartare de cerf (120 g), carpaccio de raisins, figues, sauce au raifort,
Belper Knolle râpée, focaccia au curcuma et courge*

*Venison tartare (120 g), grape carpaccio, figs, horseradish sauce, grated
Belper Knolle, turmeric focaccia and pumpkin*

Fleischherkunft / provenance de la viande : CH / AU / SLO

CHF 29

***Hirschmedaillons (200 g) in einer Kruste aus Trockenfrüchten,
Kürbis-Foie-gras-Sauce und Portweinreduktion***

*Médaillons de cerf (200 g) en croûte de fruits secs, sauce de courge et foie gras, réduction au Porto
Venison medallions (200 g) in a dried fruit crust, pumpkin and foie gras sauce, with Port reduction*

Fleischherkunft / provenance de la viande : CH / FR / IT

CHF 55

***Alle Hauptgerichte werden begleitet von hausgemachten Spätzli, Rotkohl, Botzi-Birne in Rotwein,
karamellisierten Marroni und Rosenkohl mit getrocknetem Walliser Speck.***

***Tous les plats principaux sont accompagnés de spätzli faits maison, chou rouge, poire Botzi au vin rouge,
marrons caramélisés et choux de Bruxelles au lard sec du Valais.***

***All main courses are served with homemade spätzli, red cabbage, Botzi pear in red wine,
caramelized chestnuts and Brussels sprouts with dried Valais bacon.***