



KALTE VORSPEISEN

TARTAR DE BOEF	26/38
Rindstartar Baguette Butter	
Auf Wunsch Cognac, Whisky Calvados Pommes frites	+5
REHFILET TATAKI	24
Apfel Sojasauce Sesam Ingwer geschmorter Kürbis	

SALATE

BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT	13
Sauce nach Wahl French oder Italienisch	
NÜSSLISALAT	23
Trauben Waldpilze Eier Hirschrohschinken Preiselbeer Dressing	

SUPPEN

WILDRAHMSUPPE «HUBERTUS»	16
Wildfleisch Einlage	
BÜTTERNUSSKÜRBIS – CURRY- KOKOSSUPPE	14
+ Riesencrevette	9
TRADITIONELLE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	14
mit Blätterteig-Haube überbacken	

WÄRME VORSPEISEN

LES ESCARGOTS « CAFÉ DE PARIS »	6 Stück	17
Burgunder Schnecken im Töpfli	12 Stück	32
MARKKNOCHEN		19
Fleur de sel Kräuter Salat bouquet		



HAUPTGANG FISCH

SEETEUFEL FILET		49
Riesencrevette Hummer-Limettensauce Schwarze Nudeln Wok Gemüse		
WALLISER ZANDERFILET AUF DER HAUT		46
Waldpilze Chorizzo-Rahmkraut Lyoner Kartoffeln		
« MOULES ET FRITES »	250g	19
Pommes frites	750g	38
Kräuter - Weissweinsud oder Tomatensauce		

HAUPTGANG FLEISCH

HIRSCHRÜCKEN «TRAUBENPORTWEINJUS»		47
Kartoffel-Apfelpüree Rosenkohl Rotkraut Maroni		
REHSCHNITZEL «MISCHPILZ-PREISELBEERSAUCE»		46
Safran-Pizokel Rosenkohl Rotkraut Maroni Apfel		
RINDSFILET «MADAGASKAR»		57
Pfefferrahmsauce Lyoner Kartoffeln Geschmorrte Kürbis		
+ Riesencrevette		9
WILDSCHWEIN KOTELETTS		42
Kartoffel-Apfelpüree Rosenkohl Rotkraut Maroni		
FASANEN FILET «HERBSTLICHE ART»		40
Kartoffel-Apfelpüree Rosenkohl Rotkraut Maroni		
MISTKRATZERLI « SCHWEIZ »		39
knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen (ca. 25 -30 min. Zubereitungszeit)		
zweierlei Sauce Pommes frites		
GEMISCHTE WILDPLATTE « SCHWANEN »	ab 2 Personen	68
Hirschrücken Rehschnitzel Wildschwein Koteletts Fasanenfilet		p. Person
Wild Beilage Mischpilzsauce		
VEGETARISCHER WILDTELLER		36
Frische Mischpilze Preiselbeeren Trauben Rosenkohl Marroni Kürbis Safran-Pizokel		

WOK SPECIAL Rindsfiletstreifen Wok Gemüse Curry Nudeln Sojasauce 46
--

Beilagen: Safran-Pizokel | Pommes frites | Kartoffel-Apfelpüree | Lyoner Kartoffeln
 Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion 9.00

*Bei Vorspeisen, die als Hauptgang serviert werden, berechnen wir Ihnen einen Zuschlag von 8

<u>Fleischherkunft:</u>	<u>Wild:</u> EU
Rindfleisch: Australien Irland CH	Reh / H, A
Schwein: CH	Hirsch / NZ, A, H
Kalb CH	Wildschwein/ A, H
Geflügel: CH, Frankreich	
Fisch: Dörig & Brändel	
Meeresfrüchte / Crevetten, Indien Vietnam	
Seeteufel / Atlantik, Adria, Mittelmeer	
Zander/ Vallis	



..... DER SÜSSE ABSCHLUSS

CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE am Tisch flambiert	22
SCHOGGICHÜECHLI MIT FLÜSSIGEM KERN mit ein Kugel Vanille Glace	14
MOUSSE AU CHOCOLAT Doppelrahm Portwein-Feigen	15
SCHWANEN CHEESECAKE Blaubeerenkompott	16
VERMICELLES Merengues Rahm	12
COUPE NESSELRODE Vanille Glace Merengues Vermicelles Rahm	16

KUGEL BLUTORANGENSORBET-HAUSGEMACHT
mit Aperol
14

EISCAFÉ NACH «WIENER ART»
Vanille Glace | Espresso | Rahm
12

GLACE :

Vanille
Schokolade
Café
Erdbeere

SORBET :

Apfel
Zwetschgen
Apfel
Zitrone

Pro Kugel: 4.50
Chocolade + 2.50
Rahm + 2.00