



WENN SICH DIE BLÄTTER FÄRBen UND DER WALD SEIN BESONDERES AROMA ENTFALTET, LADEN WIR SIE EIN, DIE KULINARISCHE VIELFALT DER SAISON ZU ENTDECKEN. STARTEN SIE MIT EINER CREMIGEN KÜRBISUPPE, BEVOR SIE UNSERE WILDSPEZIALITÄTEN WIE ZARTES REHSCHNITZEL ODER AROMATISCHES HIRSCHPFEFFER GENIESSSEN. FÜR LIEBHABER DER LEICHTEN KÜCHE SERVIEREN WIR EINEN BUNTEN GEMÜSETELLER – UND ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS VERWÖHNT SIE EIN KLASSISCHES VERMICELLE.

As the leaves change color and the forest unfolds its unique aroma, we invite you to discover the culinary diversity of the season. Start with a creamy pumpkin soup before enjoying our game specialties such as tender venison schnitzel or aromatic venison pepper. For lovers of lighter cuisine, we serve a colorful vegetable platter – and to round off your meal, indulge in classic vermicelle.

4Y Starter

CHF

KÜRBISCREMESUPPE VEGAN | VEGAN

13.00

ASIATISCHE AROMEN | KERNE | KÜRBISKERNÖL

Pumpkin cream soup | with Asian flavors | seeds | pumpkin seed oil

NÜSSLISALAT

G/L/E

18.00

SPECK | EI | CROUTONS | HIMBEER- VINAIGRETTE

Lamb's lettuce | bacon | egg | croutons | raspberry vinaigrette

FLAMMKUCHEN

G/L

20.00

CRÈME FRAÎCHE | BIRNE | GORGONZOLA | BAUMNUSS

Tarte flambée | crème fraîche | pear | gorgonzola | walnuts

KÜRBISFOCACCIA

G

24.00

WILDSCHWEINSCHINKEN | GEPICKELTER KÜRBIS, PILZE, ZWIEBEL

Wild boar ham | Pumpkin focaccia | pickled pumpkin, mushrooms, onions

Die Abbildungen gelten als Serviervorschläge und sind nicht verbindlich. Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

The pictures are serving suggestions only and therefore non-binding. All prices in CHF incl. VAT.

Gerichte können Spuren von Erdnüssen oder anderen Nüssen enthalten.

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Diätkost kontaktieren Sie bitte unser Service-Personal.

G = enthält Gluten L = enthält Laktose E = enthält Ei

4Y Wild – Main

CHF

REHSCHNITZEL G/L/E 42.00

SPÄTZLI | ROTKABIS | TRAUBEN | MARRONI

Venison escalope / spaetzle / red cabbage / grapes / chestnuts

HIRSCHPFEFFER G/L/E 38.00

SPÄTZLI | ROTKABIS | ROSENKOHL | PREISELBEEREN

Venison pepper / spaetzle / red cabbage / Brussels sprouts / cranberries

HERBSTLICHER GEMÜSETELLER VEGETARISCH | VEGETARIAN G/L/E 34.00

PREISELBEERRAHMSAUCE | SPÄTZLI | ROTKABIS | ROSENKOHL

KÜRBIS | WALDPILZE | MARRONI

Autumn plate / cranberry cream sauce / spaetzle / red cabbage / Brussels sprouts

Pumpkin / wild mushrooms / chestnuts

4Y Dessert

COUPE NESSELRODE L/E 13/15

MARRONIPÜREE | VANILLEGLACÉ | MERINQUES | RAHM | AMARENAKIRSCHEN

chestnut puree / Vanilla ice cream / Merinques / cream / Amarena cherries

VERMICELLE OHNE RAHM ODER MIT RAHM L/E 12/14

MARRONIPÜREE | MERINQUES | AMARENAKIRSCHEN

chestnut puree / Merinques / Amarena cherries

4Y Getränke – Tipp



*Chardonnay Select, 2024, Kalifornien,
Hess Collection Winery*

1 dl. 9.00

*Fläscher Pinot Noir, 2021, Schweiz Graubünden,
Hansruedi Adank*

1 dl. 9.50

Valaisanne Zwickelbier 33 cl 6.50

Somersby Apple 33 cl 6.50

Die Abbildungen gelten als Serviervorschläge und sind nicht verbindlich. Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

The pictures are serving suggestions only and therefore non-binding. All prices in CHF incl. VAT.

Gerichte können Spuren von Erdnüssen oder anderen Nüssen enthalten.

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Diätkost kontaktieren Sie bitte unser Service-Personal.

G = enthält Gluten L = enthält Laktose E = enthält Ei