



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 GENIESSEN. FÜR LIEBHABER DER LEICHTEN KÜCHE SERVIEREN WIR EINEN BUNTEN GEMÜSETELLER – UND ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS VERWÖHNT SIE EIN KLASSISCHES VERMICELLE.

4Y Starter CHF

KÜRBIS-MARRONICREMESUPPE L 13.00

KÜRBISWÜRFEL | MARRONI | KÜRBISKERNÖL

Pumpkin-chestnut cream soup | pumpkin cubes | chestnuts | pumpkin seed oil

NÜSSLISALAT G/L/E 18.00

SPECK | EI | CROUTONS | PARMESANCRACKER | BLUTORANGENVINAIGRETTE

Lamb's lettuce | bacon | egg | croutons | parmesancracker | blood orange vinaigrette

KÜRBIS FLAMMKUCHEN G/L 20.00

CRÈME FRAÎCHE | KÜRBIS | BAUMNUSS | FETA | ZWIEBELN

Tarte flambée | crème fraîche | pumkin | walnuts | feta cheese | onion

4Y **Wild** – Main CHF

REHSCHNITZEL G/L/E 42.00

PREISEBEERSAUCE | SPÄTZLI | ROTKABIS | APFEL | EIERSCHWÄMMLI

Venison escalope | cranberry sauce | spaetzle | red cabbage | apple | chanterelles

REHPFEFFER NACH JÄGERART G/L/E 38.00

SPÄTZLI | SAUTIERTE WALDPILZE | SPECK | SILBERZWIEBELN

Hunter - style venison stew | spaetzle | sauted forest mushrooms | bacon | pearl 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

WILDBURGER	G/L/E	32.00
HIRSCH SPECK WALDORFSALAT EIERSCHWÄMMLI APFELSCHEIBEN		
<i>Deer burger bacon waldorf salad chanterelles apple slices</i>		

GLACIERTES HIRSCHKARREE	L	45.00
WALDHONIG JUS KARTOFFELPÜREE GESCHMORTER KÜRBIS		
<i>Glacèed vension loin wild honey jus mashed potatoes stewed pumpkin</i>		

HERBSTLICHER GEMÜSETELLER VEGETARISCH VEGETARIAN	G/L/E	34.00
PREISELBEERRAHMSAUCE SPÄTZLI ROTKABIS ROSENKOHL		
WALDPILZE POCHierter APFEL GESCHMORTER KÜRBIS		
<i>Autumn plate cranberry cream sauce spaetzle red cabbage Brussels sprouts</i>		
<i>wild mushrooms poached apples stewed pumpkin</i>		

4Y Dessert

COUPE NESSELRODE	L/E	14/16
MARRONIPÜREE VANILLEGLACÉ MERINQUES RAHM AMARENAKIRSCHEN		
<i>chestnut puree Vanilla ice cream Merinques cream Amarena cherries</i>		

VERMICELLE OHNE RAHM ODER MIT RAHM	L/E	12/14
MARRONIPÜREE MERINGUES AMARENAKIRSCHEN		
<i>chestnut puree Meringues Amarena cherries</i>		

4Y Getränke – Tipp



*Grauburgunder Reserve, 2025, Pfalz Deutschland,
Bernhard Koch*

1 dl.	8.50
-------	------

*Compleo Cuvée Noir, 2024, Zürich Schweiz,
Staatskellerei Zürich*

1 dl.	9.00
-------	------

Valaisanne Blance

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