



Wild Saison

MENU DE CHASSE

SALADE D'AUTOMNE

Herbstsalat mit geräucherter Entenbrust



EMINCE DE CHEVREUIL AUX BOLETS

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Steinpilzen, serviert mit Rotkraut, Marroni, Trauben und hausgemachten Spätzli



PANNA COTTA AU CAMEL

Nach alter Art, lassen Sie sich verführen

Menu complet 56.- / Nur Hauptspeise 39.-

CIVET DE CERF CHASSEUR

Davoser Hirschpfeffer, garniert mit Apfel, Preiselbeeren und Melon confit CHF 33.-

CAILLES FARCIES ROTIES

Gefüllte Wachteln gebraten, an Wildrahmsauce mit Gin
Serviert mit glasiertem Kürbis CHF 36.-

MEDAILLONS DE CHEVREUIL

Rehmédailles an Wildrahmsauce mit Eierschwämmen,
Marroni, Rosenkohl, Früchtgarnitur CHF 42.-

ENTRECÔTE DE CERF AU POIVRE VERT

Hirschentrecôte mit grünem Pfeffer, Marroni,
Rosenkohl und Früchtgarnitur CHF 44.-

BEILAGEN NACH WAHL

Hausgemachte Spätzli oder Röstikroketten

AUF VORBESTELLUNG ab 2 Personen

SELLE DE CHEVREUIL

Rehrücken ganz gebraten, serviert mit Früchten, Rotkraut,
Marroni und Rosenkohl, mit Whisky flambiert
CHF 62.- pro Person



POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT VORSPEISEN

POTAGE AU POTIRON

Kürbissuppe mit Rahmhübli & Haselnüssen
CHF 9.50

CONSOMMÉ À LA MOELLE

Tasse Kraftbrühe mit Mark
CHF 10.-

TERRINE DE CHAMOIS AUX MORILLES

Hausgemachte Gemsterrine mit Morcheln,
serviert mit Toast und Butter
CHF 16.-/CHF 23.-

SALADE DE SAISON

Bunter Salat nach Saison
CHF 7.80

SALADE DOUCETTE

Nüsslersalat mit Ei, Speckstreifen & Croûtons
CHF 12.-

RAVIOLI AUX TRUFFES

Hausgemacht, mit Burgundertrüffeln aus der Region
CHF 18.-

SANS VIANDE / POISSON VEGETARISCH / FISCH

ASLETTE D'AUTOMNE

Wild-Vegi Teller mit Pilzpastetli, Rosenkohl, Marroni, Rotkraut und
Früchtgarnitur, serviert mit Spätzli CHF 33.-

RAVIOLI AUX TRUFFES

Hausgemacht, mit Burgundertrüffeln aus der Region CHF 32.-

FILETS DE BROCHET

Hecht Murtensee in Butter gebraten, mit Kapern,
serviert mit Zündholzkartoffeln CHF 36.-

Mehrwertsteuer in den Preisen inbegriffen, nur Vorspeise als Hauptspeise + 2.50
Fleischherkunft Wild: Hirsch: Schweiz/EU, Reh: EU, Gems: EU, Wachteln: Frankreich
Fleischherkunft: Ohne spezielle Deklaration ausschliesslich Schweizerfleisch



SPECIALITÉS SPEZIALITÄTEN

EMINCÉ BERNOIS veau et porc
Teller Geschnnetztes Kalbs- und Schweinefleisch,
mit Champignons an Rahmsauce, serviert mit Spätzli
CHF 26.50

FOIE DE BŒUF "TORCHYS"
Geschnnetztes Leberli Qualivo an saurer Sauce
mit viel Zwiebeln, serviert mit feinen Nudeln
CHF 25.50

STEAK DE BŒUF "CAFÉ DE PARIS"
Hohrückensteak vom Grill mit Café de Paris,
serviert mit Gemüse garnitur und Pommes Frites
CHF 36.-

PAILLARD DE VEAU
Hauchdünne grillierte Kalbsschnitzel Qualivo
serviert mit Kräuterbutter und Saisonsalat
CHF 35.-

FILET DE BŒUF AUX MORILLES
Zartes Rindsfilet an Morchelsauce,
serviert mit Gemüse garnitur und Pommes Frites
CHF 49.-

POUR LES ENFANTS KINDERTELLER

ESCALOPE DE PORC PANÉE, POMMES FRITES
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse
CHF 14.-

EMINCÉ BERNOIS veau et porc
Geschnnetztes Kalbs- und Schweinefleisch, mit Butternüdeli und Gemüse
CHF 14.-



DESSERTS "MAISON"
IMMER EINE SÜNDE WERT...

AFFOGATO AL CAFFE 6.50
Giolito-Val^nilleglace mit einem Schuss Ristretto

HIMBEERPARFAIT "BÄREN" 8.50

PANNA COTTA AU CAMEL 8.50
Nach alter Art, lassen Sie sich verführen

SOUFFLE GLACE GRAND MANIER 9.50

DESSERT KÄSE 9.50

COUPES

COUPE DÄNEMARK 7.50 / 9.-

EISKAFFEE 7.50 / 9.-

BALLON ROSE 11.-
Erdbeersorbet mit Bündner Röteli und Rahm

GLACES ET SORBETS

VANILLE, WALDERDBEERENSORBET, LIMONENSORBET,
STRACCIATELLA, ANANASSORBET, MONATSGLACE

Kugel 3.50, mit Rahm +1.20

DIVERSE SORBETS "ARROSÉS" 7.80 / 10.-