



# Wild Saison

## TERINNE DE CHAMOIS AUX MORILLES

Hausgemachte Gemsterrine mit Morcheln,  
Serviirt mit Toast und Butter  
CHF 16.- / CHF 23.50

## POTAGE AU POTIRON

Kürbissuppe mit Rahmhübli und Haselnüssen CHF 9.50

## CIVET DE CERF CHASSEUR

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

## EMINCE DE CHEVREUIL AUX BOLETS

Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce mit Steinpilzen,  
Serviirt mit Rotkraut, Marroni und Früchte CHF 39.-

## CAILLES FARCIES ROTIES

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

## MEDAILLONS DE CHEVREUIL

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

## ENTRECÔTE DE CERF AU POIVRE VERT

Hirschentrecôte mit grünem Pfeffer, Marroni,  
Rosenkohl und Fruchtegarnitur 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, am Tisch mit Whisky flambiert  
CHF 62.- pro Person



## POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT VORSPEISEN

**CONSOMMÉ À LA MOELLE**  
Tasse Kraftbrühe mit Mark  
CHF 10.-

**SALADE DE SAISON**  
Bunter Salat nach Saison  
CHF 7.80

**SALADE DOUCETTE**  
Nüsslersalat mit Ei, Speckstreifen & Croûtons  
CHF 12.-

**RAVIOLI AU CHÈVRE FRAIS ET COING**  
Ziegen-Frischkäse-Quitten Ravioli  
CHF 18.-

## SANS VIANDE / POISSON VEGETARISCH / FISCH

**ASIETTE D'AUTOMNE**  
Wild-Vegi Teller mit Pilzpastetli, Rosenkohl, Marroni, Kürbis,  
Rotkraut, Früchtegarnitur, CHF 29.-

**GRATIN DE SPAETZLI**  
Spätzli an feiner Rahmsauce mit Pilzen und Gemüsen  
Überbacken mit Kriechenwiler-Cheddar 25.-

**RAVIOLI AUX CHÈVRE FRAIS ET COING**  
Ziegen-Frischkäse-Quitten Ravioli 28.-

**FILETS DE TRUITE AUX HERBES**  
An Wissweinsauce, mit Kräutern und Fleuron,  
Serviert mit Salzkartoffeln oder Camargue-Reis CHF 33.-



## SPECIALITÉS SPEZIALITÄTEN

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

**FOIE DE BŒUF "TORCHYS"**  
Geschnetzeltes Leberli Qualivo an saurer Sauce  
mit viel Zwiebeln, serviert mit Spätzli "äs het solangs het"  
CHF 25.50

**STEAK DE BŒUF "CAFÉ DE PARIS"**  
Hohrückensteak vom Grill mit Café de Paris,  
seviert 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,  
seviert mit Gemüse garnitur und Pommes Frites  
CHF 51.-

## POUR LES ENFANTS KINDERTELLER

**ESCALOPE DE PORC PANÉE, POMMES FRITES**  
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse  
CHF 14.50

**SPÄTZLI-GRATIN**  
An Rahmsauce mit Pilzen und Gemüse überbacken mit Kriechenwiler-Cheddar  
CHF 12.50



## DESSERTS "MAISON" IMMER EINE SÜNDE WERT...

AFFOGATO AL CAFFE 6.50  
Giolito-Vanilleglace 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

## COUPES

COUPE DÄNEMARK 7.50 / 9.80

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.-

## OU BIEN EVENTUELLEMENT...

BÄREN KAFFEE 2cl Zwetschgenwasser und Rahm 7.80

IRISH COFFEE 2cl Irishwhiskey und Rahm 10.-

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