



Wild Saison

TERINNE DE CHAMOIS AUX MORILLES
Hausgemachte Gemsterrine mit Morcheln,
Serviert mit Toast und Butter
CHF 16.- / CHF 23.50

SAUCISSE DE CERF FUMÉÉ
Davoser Hirschwurst serviert mit
Rotkraut, Marroni und Früchten
CHF 25.-

CIVET DE CERF CHASSEUR
Davoser Hirschkraut, garniert mit
Rotkraut, Marroni und Früchten
CHF 34.-

EMINCE DE CHEVREUIL AUX BOLETS
Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce mit Steinpilzen,
Serviert mit Rotkraut, Marroni und Früchten
CHF 39.-

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, 48 Std im Voraus

SELLE DE CHEVREUIL

Rehrücken ganz gebraten, mit Rosenkohl, Marroni, Rotkraut
und Früchten garniert, dazu hausgemachte Spätzli
Am Tisch mit Whisky flambiert
CHF 64.- pro Person