

Abschied

Liebe Gäste, liebe Freunde

Wir haben fast sieben Jahre einen tollen Alltag mit einem Hirschen erlebt. Ein grossartiges Tier, majestätisch, voller geduldiger Kraft schaut er auf das Geschehen im Tal, den Bergen und in der Ferne.

Wir durften ein Dorf, eine Gegend ein Stück begleiten und wir sind immens dankbar für wunderbare Momente, die wir im Herzen mitnehmen.

*Bis am **24. Oktober 2021, 16 Uhr** freuen wir uns, unsere Gäste, treue Stammgäste und Freunde noch mit unserer Wildkarte zu verwöhnen:*

Wild auf Schokolade 2021

Ab Dezember 21 übernehmen Doreen und Simon Windlin und Ihr Team den Hirschenalltag und werden die Zügel weihnachtlich schmücken. Wir wünschen ihnen sehr viel Freude an diesem prächtigen Ort.

Unsere Gutscheine können Sie, wenn immer möglich, bis Ende September einlösen. Für alle, die diese Information nicht erhalten, versuchen wir eine Lösung zu finden. Danke für Ihr Verständnis.

*Sie, liebe Gäste, liebe Freunde, füllen unsere Herzen. Sie haben unsere Leidenschaft treu mit uns geteilt. Im Namen unseres gesamten Teams möchten wir Ihnen **HERZLICH DANKEN** und, vielleicht **AUF WIEDERSEHEN**.*

Wild auf Schokolade 2021

Absichtlich haben wir unseren Abschied auf diese Saison gelegt. Wir wollten noch einmal unsere Lieblingskarte kulinarisch mit Ihnen teilen und dann loslassen. Wild mit einem Hauch von Kakao der Firma Felchlin. Bodenständiges Essen mit einer eindeutig himmlischen Note. Wir können Ihnen natürlich alle Gerichte auch ohne Schokolade zubereiten. Informieren Sie bitte unser Service-Team.

Für alle die es eher ruhiger mögen, gibt es auf unserer Karte natürlich auch etwas. Es muss ja nicht immer Wild sein. Blättern Sie einfach etwas weiter in der Karte.

Immer bemüht, alle unsere Gäste glücklich zu machen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass Sie sich für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten an uns und unsere Mitarbeitende wenden können.

Haben Sie sich bei uns wohlgefühlt? Sie dürfen das gerne auf den sozialen Medien wie Tripadvisor, Facebook, Google, Instagram publizieren. Wir freuen uns, Ihre Kommentare und Fotos zu sehen. Falls Sie unzufrieden sind, sagen Sie uns dies bitte hier und jetzt persönlich. Wir haben ein offenes Ohr für unsere Gäste und werden unser Möglichstes tun, die Situation in Ihrem Sinne zu meistern.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen „encore un bon appétit“

Martin Portmann, Katja Gruber und unser Team



Vorspeisen

<i>Kürbissüppchen mit Cappuccino-Häubchen und karamellisierten Kürbiskernen</i>	CHF.	10.50
<i>Pilzrahmsuppe an einem Hauch von Cognac mit Java-Blätterteig</i>	CHF.	11.00
<i>Nüsslisalat mit geröstetem Speck an Kürbiskernen, gebratene Kürbisscheiben und Madagascar-Crumble</i>	CHF.	15.00
<i>Herbstsalat mit Kürbis-Chutney, gefüllter Feige mit Ricotta, Datteln und Wildschweinschinken an Rio Huimbi-Kakaodressing</i>	CHF.	19.50
<i>Reh-Carpaccio mit getrockneten Tomaten, Parmesan an einem Arriba-Kakao-Sorbet mit Datteln und Chili</i>	CHF.	24.00
<i>Sautierte Pilze mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern an einem Hauch von weisser "Opus Sélection" Schokolade</i>	CHF.	18.00





Hauptgerichte

<i>Gefüllte Perlhuhn-Brust</i> <i>mit Ricotta und Baumnüssen</i> <i>auf Birnel-Jus mit weisser "Opus Sélection" Schokolade</i> <i>Herbstliches Allerlei und Spätzli</i>	<i>CHF</i>	<i>33.00</i>
<i>Hirsch-Entrecôte an Wild-Jus mit Portwein-Kirschen,</i> <i>Rio Huimbi Schokolade und schmelzendem Vanilleeis</i> <i>Herbstliches Allerlei und Spätzli</i>	<i>CHF.</i>	<i>44.00</i>
<i>Gebratene Rehschnitzel</i> <i>mit Preiselbeer-Maracaibo-Kakaorahmsauce</i> <i>Herbstliches Allerlei und Spätzli</i>	<i>CHF.</i>	<i>38.00</i>
<i>Wildschweinpf Pfeffer mit Java-Schokolade</i> <i>Herbstliches Allerlei und Spätzli</i>	<i>CHF.</i>	<i>32.00</i>
<i>Wildburger mit Nüsslisalat, Zwiebeln, Rotkraut, Kürbisscheiben</i> <i>und Kastanien-Centenario-Crudo-Sauerrahm</i> <i>Pommes Frites</i>	<i>CHF.</i>	<i>25.00</i>

*Sautierte Pilze mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern
an einem Hauch von weisser Opus-Selection Schokolade
Herbstliches Allerlei und Spätzli* CHF. 28.00

Vegetarischer Herbstteller CHF. 24.00
*Herbstliches Allerlei und Spätzli
mit Preiselbeer-Maracaibo-Kakaorahmsauce*



Hausspezialität auf Vorbestellung ab 2 Personen

Hirsch-Chinoise 200g pro Person pro Variante CHF. 44.00
*"Traditionell" mit Essiggemüse, 4 Haussaucen, Pommes oder Reis
oder "Wild" mit herbstlichem Allerlei, 2 warmen wilden Schoggisaucen und Spätzli*

Rehrücken im Ofen "rosé" gebraten pro Person CHF. 55.00
*an Portwein-Rio Huimbi-Kirsch Sauce
und an Preiselbeer-Maracaibo-Kakaorahmsauce
Herbstliches Allerlei und Spätzli*

Weniger wild ... ganz gemütlich

Vorspeisen

	<u>Vorspeise</u>	<u>als Hauptgang</u>
"Öppis chlises" im Glas	CHF. 8.00	
Fruchtige Currysuppe mit gerösteten Mandeln	CHF. 9.50	
Kleiner Tagessalat	CHF. 5.00	
Bunter Blattsalat mit "Knusperlei"	CHF. 8.50	
Blattsalat mit bunten Gemüse-Spaghetti	CHF. 9.50	
Rinds-Tartar hausgemacht mit Toastbrot Schärfe nach ihrem Geschmack zum Hauptgang servieren wir als Beilage Pommes frites	CHF. 19.50	CHF. 38.00

Salatsaucen

Saisonale Haussauce

Französisch oder Italienisch

Unsere Auswahl an feinen Ölen und Essigen

«Teig»-Waren

Feine Nudeln an Pesto

*mit getrockneten Tomaten, Parmesan-Raspeln
und gerösteten Pinienkernen*

CHF·25·00

*Wilde Nudeln an Olivenöl mit Wildschweinschinken,
gebratenen Kürbisscheiben und Gemüsespaghetti*

CHF·28·00

Gemüsespätzli mit sautierten Pilzen an einer Rahmsauce

CHF·24·00



Tellergerichte

<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i>	CHF. 24.00
<i>Hausgemachtes Schweins-Cordon-Bleu</i>	CHF. 29.50
<i>Hausgemachtes Poulet-Cordon-Bleu in Cornflakes paniert mit Raclette-Käse und getrockneten Aprikosen</i>	CHF. 32.00
<i>Rinds-Entrecôte-Würfel an Steinerberger Honig-Chrüter-Rahmsauce</i>	CHF. 34.00
<i>Rinds-Entrecôte (240g) mit Kürbis-Chutney</i>	CHF. 41.00
<i>Pochierter Lachs an Limonenschaum</i>	CHF. 33.00

*Zu allen Tellergerichten servieren wir Ihnen Tagesgemüse und Beilagen nach Wahl:
Pommes frites, feine Nudeln, Reis, Spätzli, oder Rösti-Kroketten*

*Schwein und Poulet CH / Rind CH und URG/ARG
Wild CH und EU
Fisch Norwegen
Preise inkl. 7.7% MwSt*