

# LA CHASSE / WILD

## ENTRÉES, VORSPEISEN

Crème à la courge maison Fr. 10.—  
*Kürbis Cremesuppe Hausgemacht*

Salade forestière Fr.20.—  
*Förster Salat*

## PLATS, HAUPTGERICHT

Civet de chamois selon arrivage de la Région ou (UE) Fr. 39.—  
*Gemspfeffer aus der Region oder (EU)*

Médallions de chamois de la région Fr. 42.—  
Sauce aux bolets  
*Gemsemedaillons aus der Region*  
*Steinpilzsauce*

Entrecôte de cerf sauce poivre Fr. 39.—  
*Hirsch Entrecôte Pfeffersauce*

Escaloppes de sanglier sauce moutarde EU Fr. 30.—  
*Wildsau Schnitzel Senfsauce*

Toutes nos assiettes sont servies avec une garniture faite maison :  
choux-rouge, choux-bruxelles, fruits et knöpfli.

*Alle unsere Wildspécialitäten werden mit einer Hausgemachter Garnitur  
serviert :  
Rotkraut, Rosenkhol, Früchte und Knöpfli.*