

Herbstliche Wildgerichte plats d'automne autumnal game dishes

Vorspeisen entrées starters

Nüsslisalat 14.00
mit Ei, Champignons, Speck und Croûtons
Salade de mâche
aux œufs, champignons, lardons et croûtons
Lamb's lettuce
with egg, mushrooms, bacon and croutons (A,C,G,L,M,O)

Wildterriner 18.00
mit Sellerie-Nuss-Salat und Cumberland Sauce
Terrine de gibier
accompagnée d'une salade de céleri aux noix et d'une sauce Cumberland
Game terrine
with celery and nut salad and Cumberland sauce (A,C,G,H,L,M,N,O)

Wildschweinrohschinken 18.00
mit Kabissalat und Preiselbeeren
Jambon cru de sanglier accompagné d'une salade de chou et d'airelles rouges
Raw wild boar ham with cabbage salad and cranberries (L,M,O)

Suppen soupes soups

Steinpilzcremesuppe mit Rahmhäubchen 11.00
Velouté de cèpes nappé de crème
Porcini mushroom cream soup with a dollop of cream (A,G,L)

Wildkraftbrühe mit Griessnockerl und Gemüswürfelchen 11.00
Bouillon de gibier avec boulettes de semoule et petits dés de légumes
Game stock with semolina dumplings and diced vegetables (C,G,L)

Kürbisc cremesuppe mit Kürbiskernöl 11.00
Soupe de potiron à la crème à l'huile de pépins de potiron
Cream of pumpkin soup with pumpkin seed oil (A,G,L)

Herbstliche Wildgerichte plats d'automne autumnal game dishes

Hauptgerichte plats principaux main courses

kleine / petite /
small Portion

Zartes Rehgeschnetzeltes mit Pfifferlingsrahmsauce	40.00	34.00
Émincé de chevreuil tendre accompagné d'une sauce à la crème aux chanterelles		
Tender roe deer strips with chanterelle cream sauce	(A,G,L,O)	

Dreierlei Wildedelstücke: Rehentrecôte, Hirschfilet und Perlhuhnbrust mit Holunderjus	45.00	
Trilogie à base de gibier: entrecôte de chevreuil, filet de cerf et blanc de pintade au jus de sureau		
Three game specialties: roe deer entrecôte, red deer fillet and guinea fowl breast with elderberry jus		
	(A,G,L,O)	

Rehpfeffer nach Original altem Rezept	38.00	30.00
mit Silberzwiebeln, Speck, Pilzen und Croûtons		
Ragoût de chevreuil selon une ancienne recette originale aux oignons perlés, au lard, aux champignons et aux croûtons		
Roe deer stew made to an original, traditional recipe with pearl onions, bacon, mushrooms and croutons		
	(A,G,L,O)	

Rose gebratene Hirschmedaillons mit Cognacrahmsauce	40.00	36.00
Médallions de cerf rosés à la poêle, accompagnés d'une sauce à la crème au cognac		
Pink-roasted venison medallions with cognac cream sauce	(A,G,L,O)	

Zu allen Wildhauptspeisen servieren wir Ihnen:

Spätzli (A,C,G), Rotkraut (L,O), Rosenkohl (L), Apfeling mit Preiselbeeren (O), und glasierte Marroni.

En accompagnement de tous nos plats principaux à base de gibier, nous vous proposons:

Spätzli (A, C, G), chou rouge (L, O), choux de Bruxelles (L), rondelles de pomme aux airelles (O)
et marrons glacés.

All our game main courses are served with the following accompaniments:

Spätzli (A, C, G), red cabbage (L, O), Brussels sprouts (L), apple rings with cranberries (O)
and glazed chestnuts.

Herbstliche Wildgerichte plats d'automne autumnal game dishes

Vegetarische Gerichte plats végétariens vegetarian dishes

Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Pfifferlingrahmsauce, 28.00
Apfelring mit Preiselbeeren und glasierten Marroni
Assiette d'automne avec Spätzli, chou rouge,
choux de Bruxelles et sauce à la crème aux chanterelles,
rondelles de pomme aux airelles et marrons glacés
Autumn platter with Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts with chanterelle cream sauce,
apple rings with cranberries and glazed chestnuts (A,C,G,L,O)

Kürbistravioli in Weisswein-Pfeffersauce
mit Lauchstreifen und Parmesan 24.00
Raviolis à la courge, sauce au vin blanc et au poivre,
lamelles de poireau et de parmesan
Pumpkin ravioli in a white wine and pepper sauce
with strips of leek and Parmesan (A,C,G,L,O)

Blätterteigpastetchen mit Pilzragout, Rotkraut, Rosenkohl
Apfelring mit Preiselbeeren, glasierten Marroni und Spätzli 28.00
Petits feuilletés au ragoût de champignons, chou rouge, choux de Bruxelles,
rondelles de pomme aux airelles, marrons glacés et spätzli
Puff pastry patties with mushroom ragout red cabbage, Brussels sprouts,
apple rings with cranberries, glazed chestnuts and Spätzli (A,C,G,L,O)

Herbstliche Wildgerichte plats d'automne autumnal game dishes

Wildbuffet buffet de gibier game buffet

An den Freitagen, 25. September, 02., 09. und 16. Oktober 2026 ab 18:00 Uhr.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

Les vendredis 25 septembre, 2, 9 et 16 octobre 2026 à partir de 18 h.

Nous nous réjouissons de votre réservation.

On Fridays, 25 September, 2, 9 and 16 October 2026, from 6.00 pm.

We look forward to receiving your reservation.

Wildherkunft / origine sauvage / game origin

Speck

lard / bacon

Schweiz / Suisse / Switzerland

Perlhuhnbrust

poitrine de pintade / guinea fowl breast Frankreich / France

Wildfleisch und Reh

viande de gibier et Chevreuil /

venison and roe deer

Österreich – Deutschland / Autrich – Allemagne /

Austria / Germany

Hirschfilet

filet de cerf / deer fillet

Neuseeland (Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.)

Nouvelle-Zélande (Peut avoir été produit à l'aide de stimulateurs de performance hormonaux. Peut avoir été produit à l'aide de stimulateurs de performance non hormonaux, tels que des antibiotiques.)

New Zealand (May have been produced using hormonal performance-enhancing substances.

May have been produced using non-hormonal performance-enhancing substances such as antibiotics.)