

# WILD 2017

20. September bis 12. November

## VORSPEISEN

Marinierter Hirschrücken mit Feigen, Ziegenkäse, Birnen & Haselnuss

---

Reh- & Gänseleberterrinen mit Eschalottenconfit

Kürbiskernöl-Mayonnaise & Sauerteigtoast

---

Zweierlei von der Wachtel

Gebratene Brust & gebackene Keule mit Currylinsen & Mangochutney

---

Rehpfeffer "Jägerart" mit Rosenkohl & Schupfnudeln

---

Wildhamburger & Gänseleberschnitzel mit einer Portweinbutter & Wirsinggemüse

---

Rehhaxenravioli an einer Salbeibutter mit Tomatenkompott & Parmesan

## HAUPTGÄNGE

Klassischer Rehrücken an einer Wildrahmsauce

---

Hirschentrecôte rosa gebraten an einer Wildrahmsauce

Zu den Hauptgängen servieren wir:

hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Maroni & Preiselbeeren-Apfel

## DESSERTS

Käseauswahl vom Chäs Barmettler mit Feigenmostarda

---

Schokoladen-Marronschnitte mit Himbeeren & Sauerrahmeis

---

Gratinierte Walliser Aprikosen mit Pistazien-Semifreddo & weissem Schoggimousse

Menu 4 Gänge CHF 95.00

Menu 3 Gänge CHF 85.00

Menu 2 Gänge CHF 75.00