

BALM

WILD 2018

START

Wildkraftbrühe mit Kürbisravioli

VOR

Siedfleisch vom Wildschwein mit Apfel, Senf & Rettich

Reh- & Gänseleberterrine

mit Eschalottenconfit, Kürbiskernöl-Mayonnaise & Sauerteigbrot vom Eigenbrötler

Zweierlei von der Wachtel

Gebratene Brust & gebackene Keule mit Currylinsen & Mangochutney

Rehpfeffer „Jägerart“ mit Rosenkohl & Gnocchi

Wildhamburger & Gänseleberschnitzel mit Portweinbutter & Wirsing

Geschmorte Rehxaxe mit Herbsttrüffel & Selleriegemüse

HAUPT

Klassischer Rehrücken an einer Wildrahmsauce

Hirschentrecote gebraten an einer Wildrahmsauce

Zu den Hauptgängen servieren wir:

Quark-Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Preiselbeeren, Apfel & Kürbis

ENDE

Käseauswahl vom „Chäs Barmettler“

Semifreddo von den Felchlin Grand Cru Schokolade mit Walliser Aprikosenkompott

Megger Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

5 Gänge 105

4 Gänge 95

3 Gänge 85

2 Gänge 75

Hauptgang 55

Weinbegleitung pro Gang 10

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

