

## SPEZIALITÄTEN – HERBSTLICHE GENÜSSE

Nüsslersalat mit Haselnussdressing, Speck, Champignons und Ei	18
Mariniertes Hirschcarpaccio, Steinpilz, Kürbiskugeln, Espresso-Öl und Quittenessig	26
Randencappucino mit Herbsttrüffel	16
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	14
Vegetarischer Wildteller mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Rahmwirsing, Maroni und Wildgarnitur	29/23
Gempfeffer mit Garnitur, Kürbis-Risotto, und glasierte Randen	36/30
Hirschgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, Schupfnudeln und Trauben-Maroni-Chutney	38/32
Sautiertes Rehschnitzel mit Wildrahm-Preiselbeersauce und Wildbeilage	40
Rehrücken am Stück gebraten ab 2 Personen mit Wildbeilage	49 p. P.

### Wildbeilage:

Zu unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Wildgarnitur bestehend aus Mirza-Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne und Absinth-Trauben.

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

### Fleisch- und Fischdeklaration:

Gems und Reh (Österreich / Europa), Hirsch (Neuseeland) und Speck (Schweiz)

---

## WEIN EMPFEHLUNG

Weisswein	1 dl	7.80
Pinot Blanc, AOC 2015	7.5 dl	49.00
Pinot Blanc Niklaus Wittwer, Wallis		
Weisswein	1 dl	9.30
La Sitta, AOC 2017	7.5 dl	65.00
Altesse Niklaus Wittwer, Wallis		
Rotwein	1 dl	9.90
3 x 3 Rouge AOC 2017	7.5 dl	69.00
Merlot, Syrah, Cabernet Franc Niklaus Wittwer, Wallis		