

## Geniessen Sie in Ruhe, wir kochen Wild!

### *Réjouissez une pause gourmande avec nos plats de chasse !*

<b>Duett von Wild- und Steinpilzterrinen mit knackigem Herbstsalat</b>	CHF 19.00
an Himbeervinaigrette und Preiselbeerschaum	kl./pte port. CHF 16.00
<b><i>Terrine de gibier et des bolets maison avec salade</i></b>	
<i>assaisonnée à la vinaigrette de framboise et mousse aux airelles</i>	
<b>Wildkraftbrühe Diana</b> mit einer fein geschnittenen Wildfleischeinlage	CHF 13.00
<b><i>Consommé Diana</i></b> à la julienne de gibier	kl./pte port. CHF 10.00
<b>Steinpilzravioli mit Schnittlauch und Cherrytomaten</b>	CHF 23.00
<b><i>Ravioli aux bolet à la ciboulette et tomates cerises</i></b>	kl./pte port. CHF 19.00
<b>Bruno's Wildburger</b>	
mit Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Bratspeck und Raclettekäse	CHF 25.00
an einer Preiselbeeren-Mayonnaise-Sauce mit Knusper Frites	
<b><i>Bruno's burger à la chasse</i></b> avec salade, tomate, oignons, lardons	
<i>et fromage raclette à la mayonnaise aux airelles et frites croustillantes</i>	
<b>Gratinierte Spätzlipfanne</b> (Spätzli mit Gemüse, Rahm und Alpkäse)	CHF 22.00
<b><i>Spaetzli aux légumes gratinés</i></b> à la crème et au fromage d'alpage	
<b>Herbststeller ohne Fleisch</b>	CHF 32.00
<b><i>Assiette automnale sans viande</i></b>	kl./pte port. CHF 28.00
<b>Rehpfeffer nach Jägerart</b> eingebeizt nach alt-überliefertem Rezept	CHF 43.00
<b><i>Civet de chevreuil chasseur mariné</i></b> selon une recette à l'ancienne	kl. /pte port. CHF 39.00
<b>Zarte Schnitzel von Reh und Hirsch</b>	CHF 49.00
an einer sämigen Wildrahmsauce	kl./pte port. CHF 45.00
<b><i>Escalopes tendres de chevreuil et cerf</i></b>	
<i>crémeuse sauce gibier à la crème</i>	
<b>Hirschfilet «Ruedi»</b>	
mit Speck umwickelte Hirschfiletmedaillons an einer Wildrahmsauce	CHF 48.00
<b><i>Filet de cerf « Ruedi »</i></b>	
<i>Médaillons de filet de cerf enveloppés de lard et sauce gibier à la crème</i>	
<b>Rehrücken aus einheimischer Jagd</b>	CHF 69.00
<b><i>Selle de chevreuil</i></b>	

Unsere Wildgerichte werden angerichtet mit den klassischen Wildbeilagen und Garnituren sowie hausgemachte Spätzli oder Butternudeln.

*Le gibier est servi avec les garnitures classiques de chasse, spaetzli maison ou nouilles au beurre.*