



# WILDSPEZIALITÄTEN

## Vorspeise

	Klein	Normal
Flammkuchen „Forestière“ mit Steinpilzen		Fr. 16.50
Steinpilz-Risotto	Fr. 15.00	Fr. 20.00
Hirschcarpaccio mit Hobelkäse und Rucola	Fr. 18.00	Fr. 23.00
Nüsslersalat mit Pfifferlingen und hausgeräucherter Entenbrust	Fr. 16.00	Fr. 21.00
Kürbiscrème-Suppe mit Weissm Trüffelöl	Fr. 8.00	Fr. 11.00
Kürbisravioli an Salbeibutter mit getrockneten Tomaten und Parmesan Splitter	Fr. 15.00	Fr. 20.00

## Hauptgang

Gempfeffer nach Art des Hauses	Fr. 38.00	Fr. 43.00
Hirschpfeffer nach Art des Hauses	Fr. 28.00	Fr. 33.00
Hirschentrecôte mit einer Walnusskruste	Fr. 35.00	Fr. 40.00
Rehschnitzel mit Pfifferlingen	Fr. 30.00	Fr. 35.00
Wildschwein-Saltimbocca	Fr. 26.00	Fr. 31.00
Beilagen-Teller	Fr. 17.00	Fr. 22.00
Rehrücken auf Vorbestellung (ab 2 Pers.) p/P	Fr. 44.00	Fr. 49.00

**Wild-Beilagen:** Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Früchte

## Dessert

Caramel-Zimt -Eisparfait mit Zwetschgensauce	Fr. 6.50	Fr. 10.50
Hausgemachtes Marroni-Glace mit Meringue und Nidle	Fr. 6.50	Fr. 10.50

## Unsere Weinempfehlung

Cornalin <i>Réserve des Administrateurs</i> , Cave St. Pierre, Chamoson					
1 dl	Fr. 6.50	5 dl	Fr. 32.00	7.5 dl	Fr. 46.00
Merlot Blanc, Maison Gilliard, Sion					
1 dl	Fr. 6.50	7.5 dl	Fr. 45.00		

Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

