



Wild Spezialitäten

Vorspeisen

Kürbissuppe Ozzy Art

Soupe à la courge façon Ozzy

Nüsslersalat mit Speck, Croutons und Ei

Salade de doucette avec lardons, croutons et œuf

Steinpilztortellini mit Rahmsauce

Tortellini aux bolets sauce crème

Entrées

Hauptgang

Rehpfeffer

Civet de chevreuille

Rehmedaillon an Wildsauce

Medaillons de chevreuille, sauce chasse

Hirschentrecôte Jägersauce mit Eierschwämmli

Entrecôte de cerf sauce chasse avec chanterelles

Wildschweinentrecôte an Steinpilzsauce

Entrecôte de sanglier aux Bolets

Wildteller

(3 Fleisch) Reh, Hirsch, Wildschwein

Assiette du chasseur

(3 Viandes) chevreuille, cerf, sanglier

Wild-Beilagenteller

Assiette de garniture de chasse

Supplément sauce à choix

(Vegi)

(Vegétarien)

Unsere Teller servieren wir mit:

Hausgemachte Spätzli , Rotkraut, Rosenkohl

Büschelbirnen, Apfel mit Preiselbeeren

und glasierte Marroni

Nos assiettes sont Servies avec:

Spätzli maison, Choux ruoge, Choux de bruxelles

Poires à botzi, pommes aux airelles et marrons glacés

Saison Dessert



Vermicelles mit Rahm

Vermicelles mit Glace

Vermicelles mit Meringue

Nesselrode

Vermicelles mit Rahm, Meringue und Glace

Café Gourmand

Kaffee + Sorbet nach Wahl und Schnaps

Menü Vorschläge

Kürbissuppe Ozzy Art

Soupe à la courge façon Ozzy

Nüsslersalat mit Speck, Croutons und Ei

Salade de doucette avec lardons, croutons et œuf

Rehmedaillon an Wildsauce

Medaillons de chevreuille, sauce grand veneur

Nesselrode

Vermicelles mit Rahm, Meringue und Glace