

Unsere Empfehlungen

- Essenz vom Saaser Steinbock mit seinem Ravioli CHF 9.50
Consommé du bouquetin du saas avec son ravioli
Clear broth of local Ibex with its ravioli
- Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Ei CHF 11.50
Salade de mâche, lardons, croutons, oeuf
Lamb's lettuce, bacon dices, croutons, egg
- Gebratene Steinpilzpolenta auf rahmigem Pilzragout CHF 26.00
mit Rotkraut und glasierten Kastanien
Polenta aux cépes sur champignons à la creme, chou rouge et marrons glacées
Polenta with cep mushrooms, red cabbage and glazed chestnuts
- Hirschpfeffer CHF 31.00
mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl
Civet de cerf, frisettes au beurre, choux rouge et chox de bruxelles
Venison ragout, flower dumplings, red cabbage and brussels sprouts
- Rehschnitzel an Rotwein-Preiselbeersauce, CHF 39.50
Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl
*Escaloppes de chevreuil, sauce au vin rouge et airelles, frisettes au
beurre, choux rouge et chox de bruxelles*
*Escaloppes of venison, red wine sauce with cranberries,
flower dumplings, red cabbage and brussels sprouts*

