

Wildspezialitäten – La Chasse

Zarte Reh - Medaillons „Val Fex“ 44.50
mit Wildrahmsauce und Waldpilzen (klein 39.50)
Médailles de chevreuil „Val Fex“
Sauce de gibier à la crème

Hausgebeizter, würziger Hirschpfeffer „Jäger Art“ 36.50
Civet de cerf „Chasseur“ (klein 29.50)

Zartes Rehstroganoff „Pontresina“ 44.50
an einer sämiger Wildrahmsauce mit Trauben
und verschiedenen Pilzen
Stroganov de chevreuil „Pontresina“
Sauce de gibier à la crème, raisins et variété de champignons

Ganzes Rehnüssli im Ofen rosa gebraten tranchiert 47.50 p./P
an einer delikaten Wildrahmsauce mit frischen Pilzen
(ab 2 Personen)
Noix de chevreuil entière rôtie au four
Sauce de gibier à la crème et aux champignons frais
(dès 2 personnes)

Ausgesuchter Rehrücken traditionell am Knochen rosa gebraten 62.– p./P
mit Wildrahmsauce und frischen Waldpilzen (ab 2 Personen)
Selle de chevreuil „maison“ (à partir de 2 personnes)
avec sa sauce de gibier à la crème

*Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, feines Rotkraut,
Rosenkohl, glacierte Marroni und Früchte*

*Avec le gibier, nous vous servons des spätzli „maison“, du chou rouge, des choux de
Bruxelles, des marrons glacés et des fruits*