

## **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*