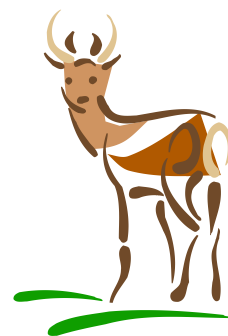


# Unser Wildmenu

\*\*\*\*\*

## Notre menu de chasse

\*\*\*\*\*



*Kürbis-Rahmsuppe*

\*\*\*

*Wildterrine auf Herbstsalat,  
frischen sautierten Waldpilzen  
und Hagebuttenchutney*

\*\*\*

*Hirschfilet-Medailion grilliert  
an Wildrahmsauce  
Spätzli, Rotkraut Rosenkohl  
Früchte und Büschelbirnen*

\*\*\*

*Tartelette mit Birresassa-Creme  
und Büschelbirre*

\*\*\*

*Ganzes Menu*

*Fr. 57.00*

*Crème de courge*

\*\*\*

*Terrine de gibier sur lit de salade,  
champignons frais de nos forêts sautés  
et chutney de cynorrhodon*

\*\*\*

*Médailion de filet de cerf grillé  
Sauce gibier à la crème  
Spätzli, choux rouge et choux de Bruxelles  
Fruits et poire à Botzi*

\*\*\*

*Tartelette au vin cuit  
avec poire à Botzi*

\*\*\*

*Menu complet*

### Empfehlenswerte Weine

*Charmys de Chamoson, assemblage  
Pinot-Noir, Merlot et Diolinoir*

*Barbera d'Alba, Fontanelle  
G. Ascheri*

### Vins proposés pour accompagner

2017      75 cl      Fr. 34.00

2018      75 cl      Fr. 38.00