



# HERZLICH WILLKOMMEN

## WILDE Zeiten im Gifhüttli

### SALATE & SUPPEN

#### pochiertes Ei «Gifhüttli» auf Belugalinsensalat und Kräutersauce

16.5

Œuf poché «Gifhüttli», salade de lentilles Beluga et sauce aux herbes  
Poached egg «Gifhüttli» on beluga lentil salad and herb sauce

#### «Jägersalat» knackiger Blattsalat mit Kürbisdressing, Feigen, Rohschinken & Croûtons

16.5

Salade «Chasseur» avec vinaigrette à la citrouille, figues, croûtons et jambon cru  
mixed salad leaves with pumpkin dressing, figs, ham and croutons

#### Nüsslisalat mit Speck und Ei und Croûtons

15.5

Salade de mâche avec œuf dur, croûtons et lard poêlé  
Chews salad with bread crumble, egg and bacon

#### Kürbissuppe mit Maronistückli und Rosmarin Blätterteig

11.5

potage à la citrouille, éclats de marron, feuilleté au romarin  
Pumpkin soup with chestnut pieces and rosemary puff pastry

### HAUPTGANG

#### Kürbis Tortellini mit Steinpilzsauce und Parmesan

29

Tortellini de potiron, sauce aux cèpes et parmesan  
Pumpkin tortelli with porcini mushroom sauce and parmesan

#### Hirsch Cordon Bleu gefüllt mit Ricotta, Mango und Rohschinken, serviert mit Rotkraut, Preiselbeer Birne und einer Pfeffersauce

36.5

cerf cordon bleu fourré avec du Ricotta, mangue et jambon cru, accompagné de chou rouge, poire aux airelles, sauce au poivre  
deer cordon bleu filled with ricotta, mango and ham, served with Red cabbage, cranberry pear and a pink pepper sauce

#### Rehpfeffer mit hausgemachtem Apfelrotkraut

35.5

Civet de biche servi avec du chou rouge aux pommes, poire aux airelles  
Venison pepper with homemade apple red cabbage

#### Wildschweinkotelett gegrillt mit Preiselbeersauce und Apfelrotkraut

30.0

Côtelettes de marcassin grillées, sauce aux airelles et chou rouge aux pommes  
grilled wild boar chop with cranberry sauce and red cabbage

#### Hirsch Cordon Bleu «DOUBLE»

gefüllt mit Ricotta, Mango und Rohschinken  
am Tisch Flammbiert  
serviert mit Rotkraut, einer Pfeffersauce  
und knusprigem Pommes Frites

für 2 Personen 75.00  
(es hets so langs het)