


## *Vorspeisen / Entrées*

Nüsslisalat, Kürbis, Hausdressing   
*Salade de doucette, Courge, Dressing maison*  
**9.00**

Kürbissuppe mit Kernen  
*Soupe de courge avec graines*  
**12.00**

Nüsslisalat, Ei, Speck und Croûtons  
*Salade de Doucette, œuf, lard et croûtons*  
**14.00**

## *Wild/Chasse*

*\*Herbstteller Artist*

*\*Assiette d'automne Artist*

**28.00**

*Rehmedaillons Forestière*

*Rotkraut, Rosenkohl, Kartoffel mille-feuille*

*Medaillons de Chevreuil Forestière*

*Chou rouge, Choux de Bruxelles, Pommes de terre mille-feuille*

**48.00**

*Hirschschnitzel an Preiselbeerensauce*

*Herbstbeilagen\**

*Escalope de chevreuil à la sauce aux canneberges*

*Garnitures d'automne\**

**42.00**

*\*Spätzle, Rotkraut, Glacierte Marroni, Apfel und Preiselbeer  
\*Spätzle, chou rouge, marrons glacés, pommes, airelles rouges*

*Herkunft Wildfleisch / Provenance du gibier: Fribourg (CH)*

## Hauptgänge / Plats principaux

Flammkuchen mit Speck und Zwiebel

Tarte flambée avec lard et oignons

**22.00**

Pasta Pesto

**24.00**

Blumenkohlsteak 

*Belugalinsen*

*Chimi Churri*

Steak de chou-fleur

*Lentilles béluga*

*Chimi Churri*

**28.00**

Flat-Iron Steak vom Rind

*Kartoffel Mille-Feuille*

*Romanesco, Jus*

Flat-Iron Steak de boeuf

*Pommes de terre Mille-Feuille*

*Romanesco, Jus*

**46.00**

Lachsforelle

*Gersotto*

*Romanesco*

*Zitronenbutter*

Truite Saumonée

*Gersotto (Orge)*

*Romanesco*

*Beurre au citron*

**41.00**



# Dessert

Affogato al caffè

**8.00**

Crêpe/Schokolade/Kirsche   
Crêpe/Chocolat/Cerise

**12.00**

Zwetschgen-Crumble

*Zimt Glace*

Crumble aux pruneaux

*Glace à la cannelle*

**10.00**

Vermicelles Artist

*Glace*

**12.00**