

REGIONAL WILD MENU / MENU SAUVAGE RÉGIONAL

Amuse Bouche



Homemade venison pâté with rosehip- chard chutney
served with marinated Brussels sprouts
*Pâté de chevreuil maison avec chutney d'égantier et de blette
servi avec des choux de Bruxelles marinés*



Lamb chops with thyme jus
with pommes noisettes, grilled aubergines with parmesan
and confit cherry tomatoes

*Côtelettes d'agneau au jus de thym
avec pommes noisettes, aubergines grillées au parmesan et
tomates cerises confites*

OR

Grilled monkfish medallions Pernat- saffron foam
served with buttered potatoes and ratatouille vegetables
*Médallions de lotte grillés Mousse au Pernat et au safran
servi avec des pommes de terre beurrées et des légumes
ratatouille*



Chocolate Crème brûlée
with orange ice cream
*Crème brûlée au chocolat
avec de la glace à l'orange*

Menu price is CHF 65.–

WILD DISHES FROM THE AREA / PLATS DE GIBIER RÉGIONALE

Peppered roe deer with nuts, bacon and grapes, 34.–
red cabbage with apple, brussel sprouts, home-made Spätzli and Jagertee-chestnuts
*Chevreuil au poivre façon grand-mère avec du lard, des raisins et des noix. servi avec des spaetzli faits maison, du chou
rouge, des choux de Bruxelles et des marroni façon Jagertee*

Deer escalope in game cream sauce 42.–
served with homemade spätzli, brussels sprouts. Jagertee-chestnuts and mountain cranberry-pear
*Escalope de chevreuil rôti avec une sauce à la crème servi avec des spaetzli maison, choux de Bruxelles, marroni façon
Jagertee et poires aux canneberges*

Venison cutlet with cranberry cream sauce 39.50
served with red cabbage with apple, homemade spätzli, Jagertee- chestnuts and cranberry apple
*Tranches de chevreuil avec sauce à la crème aux canneberges, marroni façon Jagertee
servi avec choucroute rouges avec pommes, spaetzli faits maison et pomme aux canneberges*

Deer entrecôte roasted rose 46.–
served with homemade spätzli, red cabbage with apple, Brussels sprouts, Jagertee- chestnuts and cranberry pear
*Entrecôte de cerf rôti rose
servi avec spaetzli fait maison, choucroute rouge aux pommes, choux de Bruxelles marroni façon Jagertee et poire aux
canneberges*

REGIONAL WINE RECOMMENDATION / RECOMMANDATION DE VINS RÉGIONAUX



2020, Petite Arvine, Nobles Cépages, Bonvin, Wallis, Schweiz
Petite Arvine

1dl 9.50 Fl 68.–

A Valais ambassador that convinces: compact, sturdy and powerful. The complexity of aromas ranges from pink grapefruit, rhubarb and apricot to lemon balm, ginger, oregano and beguiling floral scents. Its taste is equally complex and persistent. The typical saltiness of Petite Arvine continues through to the finish with a fine, quite pleasant bitter note.



2019, Clos du Château, Les Domaines, Bovin, Wallis, Schweiz
Pinot Noir Merlot

1dl 9.50 Fl 68.–

Dark cherry red. Very fruity aromas of raspberries, blackberries and plums with light smoky tones. Soft on the palate, with perfect harmony and pleasant acidity. Elegant, long finish.