

## À la carte

### Vorspeisen/Entrées

**Kürbis Tartar/Sauerrahm/Jaipur Curry**   
**Thymian Brioches**  
Tartare de potiron / crème aigre / curry de Jaipur  
Thym Brioches  
**CHF 18.00**

**Hirsch Carpaccio/Eingelegte Seeländer Spargel**  
Carpaccio de cerf / asperges du Seeland marinées  
**CHF 26.00**

**Asiatische Kürbis Cremesuppe**   
Crème de potiron asiatique  
**CHF 14.00**

### Hauptgänge/Plats Principaux

**Hausgemachte Kastanien Tagliatelle**  
**Wild-Rahm Bolognese**  
Tagliatelles maison à la châtaigne  
sauce bolognaise à la crème et au gibier  
**CHF 36.00**

**Hirsch Entrecote (EU)**  
**Pralinen-Biskuit / Herbst Beilagen**  
Entrecôte de cerf (UE)  
biscuit aux pralines / accompagnements d'automne  
**CHF 52.00**

**Reh Schnitzel /Cognac-Rahm Sauce (EU)**  
**Schloss Balsamico Feigen/ Spätzli / Herbst Beilagen**  
Escalope de chevreuil / sauce à la crème et au cognac (UE)  
figues au balsamique du château / spätzli / accompagnements d'automne  
**CHF 49.00**

**Gebratene Alpen-Zander**  
**Rotweinbutter / Kürbis / Thymian**  
Sandre des Alpes poêlé  
Beurre au vin rouge / potiron / thym  
**CHF 52.00**

**Herbstteller**  
**Spätzli / Rosenkohl / Glasierte Kastanien / Rotkabis / Äpfel / Preiselbeeren / Birne**  
**Assiette d'automne**  
spätzli / choux de Bruxelles / châtaignes glacées / chou rouge / pommes / airelles / poire  
**CHF 36.00**

### Dessert

**Truffe Schnitte/Zitronen Sablée**  
**Eingelegte Walliser Aprikosen**  
Tranche de truffe / sablé au citron  
Abricots du Valais marinés  
**CHF 14.00**