

WILD/GIBIER

LES PLATS PRINCIPAUX / HAUPTGERICHTE

	1/2	1/1
CIVET DE CHEVREUIL HUBERTUS chou rouge, chou de Bruxelles, marrons glacés, pommes aux airelles, raisins et spätzli au beurre <i>REHPFEFFER HUBERTUS</i> <i>Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren, Trauben und Spätzli an Butter</i>	19	29
ESCALOPES DE CHEVREUIL BADEN-BADEN chou-rouge, marrons glacés, chou de Bruxelles, poires aux airelles, champignons des bois à la crème, Spätzli au beurre <i>REHSCHNITZEL BADEN-BADEN</i> <i>Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren, Waldpilz an Rahm, Spätzli an Butter</i>	29	43
FILET DE CERF avec une croute au marrons et miel Jus aux airelles, chou de Bruxelles, chou rouge, marrons glacés et Spätzli <i>HIRSCHFILET mit einer Honig-Marroni Kruste auf Preiselbeerjus mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni Apfel mit Prelselbeeren und Spätzli</i>		48
STEAK DE SANGLIER sur röstie de pommes de terre et pommes Jus aux truffes, poire au vin rouge et légumes d'automne <i>WILDSCHWEINRÜCKENSTEAK auf Kartoffel- Apfelrösti, Trüffeljus, Rotweinbirne und Herbstgemüse</i>		29
POUR DEUX PERSONNES / FÜR ZWEI PERSONEN		
SELLE DE CHEVREUIL "HOTEL GRICHTING" chou-rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés, poires farcies aux raisins, ragoût de champignons à la crème, spätzli au beurre et pommes croquettes <i>REHRÜCKEN "HOTEL GRICHTING"</i> <i>Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Birne gefüllt mit Trauben, Champignonsragout an Rahmsauce, Spätzli an Butter und Kartoffelkroketten</i>		54 pro Person
Dessertempfehlung / Proposition de dessert		
Coupe Nesselrode / Coupe Vermicelles		9
Marinierte Feldbergzweischgen mit Zimteisparfait <i>Pruneaux marinés de Feldberg et parfait de</i>		10

JUBILÄUMS - WILDMENU
MENU JUBILE DE GIBIER

Herbstsalatbouquet mit Roggenbrot-Chips, Eierschwämmli und Trauben
Bouquet de salade d'automne avec chips de seigle, chanterelles et raisins

Kürbiscremesuppe mit seinen Garnituren
Crème de courge avec ses garnitures

Duett von der gebratenen Wachtel auf Pinot noir Risotte
Duo de caille poëlle sur Risotto au Pinot noir

Rehentrecôte mit einer Nusskruste
Cassisjus
Spätzli Hausart
Feige in Rotwein
Herbstgemüse
Entrecôte de chevreuil en croûte de noix
Jus au cassis
Spätzli maison
Figue au vin rouge
Choix de légumes d'automne

Gebanntes Feigentörtchen mit Vanillecreme
Tartelette de figues brûlée avec crème de vanille

67.00