

Desserts

Vermicelles mit Meringues & Rahm	
Kleine Portion	8.50
Grosse Portion	11.50
Coupe Nesselrode mit Glace, Meringues & Rahm	
Kleine Portion	10.00
Grosse Portion	12.00
1 Kugel Zimtglace	4.00
1 Kugel Zwetschgensorbet	4.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	11.00
1 Kugel Waldbeersorbet	4.00
Coupe «Herbstzeitlosen»	
Zimtglace, Rotwein-Zwetschgen & Rahm	
Kleine Portion	9.50
Grosse Portion	12.50

Weinempfehlung

Weisswein Fendant AOC Wallis	10 cl	7.20
St. Pierre, Chamoson	75 cl	51.00
Kitz Bianco Italien	10 cl	7.20
IGT Vigneti delle Dolomiti, Rottensteiner	75 cl	51.00
Eine frisch verspielte Cuvée aus Pinot Grigio, Weissburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay		
Sauser	10 cl	2.30
	50 cl	11.00
Parajes de Callejo	10 cl	7.50
Ribera del Duoro	75 cl	61.00
Whisba Tempranillo Whisky-Wine 2021	10 cl	10.00
Rodriguez Sanzo IGP Castilla y Leon	75 cl	69.00
Geschmeidige Rarität: Der bisher komplexeste Whisky Wein		
Rioja Edición Limitada DOCa Spanien	10 cl	7.20
Ramon Bilbao	75 cl	51.00
Tempranillo, 14 Monate Ausbau im Eichenfass		

Wildchartä



ab 12. September – 16. November 2025

Vorspeisen	
Reh-Tatar serviert mit Toast & Butter	
Kleine Portion	21.50
Grosse Portion	32.50
Vorspeise Variation	
Herbstsalat mit gelben Randen & Kürbis an Baumnussdressing mit gerösteten Baumnüssen, Marroni-Currysuppe, Mini Pastetli gefüllt mit Kernser Edelpilzen an Rahmsauce	21.50
Suppen	
Kürbis-Grèmesuppe mit Rahmrosette	
Kleine Portion	9.00
Grosse Portion	13.00
Marroni-Currysuppe mit Rahm	
Kleine Portion	9.00
Grosse Portion	13.00
Salate	
«Coleslaw»	
Rotkabis-Rüebli-Zwetschgen-Salat an Balsamicodressing	12.00
Grüner Blattsalat mit gebratenen Kernser Edelpilzen	12.00
Nüsslisalat mit Pilzen, Croutons, Ei & Speck	
Kleine Portion	13.00
Grosse Portion	17.00
Herbstsalat	
mit gelben Randen & Kürbis an Baumnussdressing mit gerösteten Baumnüssen	13.00
Alle Preise inkl. 8.1% MWST	

Hauptgang	
Hirschentrecôte an einer Wild-Rahmsauce	
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Kleine Portion	37.00
Grosse Portion	48.00
Wild-Pfeffer	
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Fragen Sie das Personal, was der Jäger geschossen hat.	
Kleine Portion	28.00
Grosse Portion	36.00
Rehschnitzel «Mirza» an einer Wild-Rahmsauce	
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Kleine Portion	37.00
Grosse Portion	48.00
Wild-Geschnetzeltes «Hubertus» (Hirsch)	
serviert an einer Pilzrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Kleine Portion	32.00
Grosse Portion	39.00
Spaghetti «Waldmeister» mit Reh-Huftstreifen	
serviert mit Kernser Edelpilzen an Ginrahmsauce	
Kleine Portion	31.00
Grosse Portion	36.00
Wild-Hacktätschli	
serviert mit Apfel-Risotto, Rotkraut, Rosenkohl & Marroni	
Kleine Portion	23.00
Grosse Portion	31.00
Alle Preise inkl. 8.1% MWST	

Wild-Filet (Reh oder Hirsch)	
serviert auf frischen Kernser Edelpilzen mit Malagasauce & Apfelrisotto	
Kleine Portion	47.00
Grosse Portion	55.00
Rehrücken «klassisch» (auf Vorbestellung, ab 2 Personen)	
an einer Pilzrahmsauce, einem Rotweinjus & einer Wildrahmsauce	
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Pro Person	71.00
Vegi	
Wild-Beilagenteller	
serviert mit Spätzli, Kernser Edelpilzen, Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Kleine Portion	19.50
Grosse Portion	26.50
Apfel-Risotto	
serviert mit Rosenkohl & glacierten Marroni	
Kleine Portion	18.00
Grosse Portion	25.00
Fleischherkunft: Schweiz & Europa	
Wir verwenden hauptsächlich einheimisches Wild, jeweils das, was der Jäger geschossen hat.	
Bei grosser Nachfrage werden wir vereinzelt Wild aus Europa verwenden.	
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.	
Alle Preise inkl. 8.1% MWST	