

IN TEN SO

Suggestions Chasse

Entrées / Starters

Terrine de cerf et chevreuil, confiture de fruits rouges maison Chf.- 16.00

Venison and deer terrine, homemade red fruit jam

Pâtes / Pastas

Ravioli à la courge et fondue de gorgonzola Chf.- 32.00

Squash ravioli with gorgonzola fondue

Tagliatelles au ragoût de sanglier Chf.- 38.00

Tagliatelle with wild boar stew

Main course / Plat

Selle de chevreuil (minimum 2 personnes) garniture de saison* Chf.- 120.00

*Venison saddle (minimum 2 people) with seasonal garnish**

Entrecôte de cerf, garniture de saison* Chf.- 49.00

*Venison rib steak, seasonal garnish**

Carré de cerf, garniture de saison* Chf.- 45.00

Rack of venison, seasonal garnish

Supplément truffe Aestivum Chf.- 15.00

Aestivum truffle supplement

***Garnitures de saison : courge, marron glacé, spätzli aux herbes de montagne,
choux de Bruxelles au beurre noisette, poire au vin rouge et sauce fruits rouges maison**

**Seasonal sides: squash, candied chestnut, herb spaetzle, Brussels sprouts with browned butter,
pear in red wine and homemade red fruit sauce*