

Wildspezialitäten / Spécialités de la chasse

Vorspeisen / Hors - d'oeuvre

CHF

Handgeschnittes Hirschcarpaccio mit Nüssen garniert
Carpaccio de cerf coupé à la main avec des noix

19.50

Kürbiscrèmesuppe mit Sahnehaube und Kürbiskernöl
Soupe de potirne à la crème fouettée et huile de pépins de courge

12.50

Rehrücken „Baden - Baden“ /Selle de chevreuil „Baden - Baden“

ab 2 Personen / à partir de 2 personnes

garniert mit Weintrauben, Rotkohl, Wirsing, Marroni und hausgemachten Spätzle,
am Tisch flambiert

garnie avec Raisins, choux rouge, chou frisé, marrons glacés et Spätzli maison,
flambé à table

pro Person / par personne

54.00 CHF

Hirschragout „Hotel Post“

32.00

mit Rotkohl, hausgemachten Spätzle, garniert mit Trauben und Marroni

Ragout de cerf avec chou rouge, Spätzle maison, et garnies de raisins et marrons

Hirschentrecote an einer Honigsauce

44.50

mit Rotkohl, hausgemachten Spätzle, garniert mit Trauben und Marroni

Entrecote de cerf avec sauce au miel

avec chou rouge, Spätzle maison et garnies de raisins et marrons

Rehschnitzel an Preiselbeersauce

39.50

mit Rotkohl, hausgemachten Spätzle, garniert mit Trauben und Marroni

Escalope de chevreuil avec la sauce aux airelle rouge,
avec chou rouge, Spätzle maison et garnies de raisins et marrons

Wildteller ohne Fleisch (Rotkohl, Wirsing mit Speck, Spätzle)

28.00

Assiette de gibier sans viande (chou rouge, chou frisé au lard, Spätzle)

Vermicelles mit Rahm

9.50

Vermicelles avec crème