

# Wildspezialitäten im Bellerive

## Vorspeisen

Entrees / starters

1/2

1/1

### Herbstlicher Blattsalat mit Wildgeschnetztem und Nüssen an Balsamicosauce

Salade d'automne au émincé de gerbier et noix à la sauce au vinaigre balsamique  
Autumnal leaf salad with sliced venison and nuts on balsamico vinegar sauce

20.00

### Hirschcarpaccio im Kräutermantel an Olivenöl-Limonensauce und Grana Padano

Carpaccio de cerf en manteau des fines herbes et Grana Padano  
à la sauce d'huile d'olives et citron  
Venison carpaccio coated with herbs on olive oil-lemon sauce and Grana Padano

22.00

### Nüsslisalat

La doucette / field salad

8.00

11.00

### Nüsslisalat mit gehacktem Ei

La doucette à l'œuf / field salad with egg

9.00

11.00

### Dressing nach Wahl: italienisch, französisch, Roquefort oder Balsamico

Sauce de salade au choix: italienne, french, Roquefort ou balsamique  
Salad dressing at your choice: italian, french, Roquefort or balsamico

## Suppe

Potage / soup

### Kürbis Cremesuppe mit Kokos

Crème de potiron au noix de coco  
Pumpkin cream soup with coconut

9.50

## Vegetarisch

Vegetarian / vegetarian

### Vergebliche Jagd

### Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni, dazu Mirza-Apfel und Rotweinbirne

Spätzle au chou rouge et de Bruxelles, marrons, pomme aux airelles et poire au vin rouge  
Spaetzle with red cabbage and brussels sprouts, chestnuts, apple and red wine-pear

24.00

# Wildspezialitäten im Bellerive

## Hauptgänge

Plats principaux / main courses

**Gebratene Rehschnitzel mit pochiertem Apfel und Johannisbeergelee  
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Marroni** 40.00

Escalopes de chevreuil sautées Mirza aux spätzle, choux rouge et marrons  
Sautéed venison escalopes served with spaetzle, red cabbage and chestnuts

**Rehpfeffer mit Pilzen, Silberzwiebeln, Speck und Croutons  
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Marroni** 30.00 34.00

Civet de chevreuil à l'engadinoise servi avec spätzle, choux rouge et marrons  
Jugged of venison engadiner's style served with spaetzle, braised red cabbage and chestnuts

**Hirschentrecote in der Mandelkruste gebraten an Hagebuttensauce  
serviert mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni** 38.00

Entrecôte de cerf encroute à l'almandes sautée à la sauce d'églantier  
servi avec spätzle, choux de Bruxelles et marrons  
Sautéed venison entrecôte with almond crust on rose-hip sauce  
served with spaetzle, brussels sprouts and chestnuts

## Wildes Duett

**Reh und Hirschschnitzel an Wacholderrahmsauce mit Spätzli, Rosenkohl und Marroni** 38.00

Escalope de chevreuil et de cerf à la sauce crème au genièvre aux spätzle, choux de Bruxelles et marrons  
Escalope of venison and roe deer on juniper cream sauce served with spätzli, brussels sprouts and chestnuts

## Ab 2 Personen

À 2 persone / for 2 persons

**Rehrücken am Stück gebraten mit herbstlicher Garnitur  
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni** p.P. 50.00

Selle de chevreuil rôtie entier à la garniture automnale  
servi aux spätzle, choux rouge, choux de Bruxelles et marrons  
Saddle of venison sautéed in whole with autumnal garnitur  
served with spaetzle, red cabbage, brussels sprouts and chestnuts

## Desserts

Desserts / desserts

**Vermicelles mit Rahm** 7.50 9.50

Vermicelles à la chantilly / chestnut puree with whipped cream

**Coupe Nesselrode - Kastanienpüree mit Vanilleglace, Rahm und Meringue** 9.50 2.50

Purée de marrons avec glace à la vanille chantilly et meringue  
Chestnut puree with vanilla ice-cream and whipped cream

# Wildspezialitäten im Park Café

## Vorspeisen

Entrees / starters

1/2

1/1

### Herbstlicher Blattsalat mit Wildgeschnetzeltem und Nüssen an Balsamicosauce

20.00

Salade d'automne au émincé de gibier et noix à la sauce au balsamique  
Autumnal leaf salad with sliced venison and nuts on balsamico sauce

### Hirschcarpaccio im Kräutermantel an Olivenöl-Limonensauce und Grana Padano

22.00

Carpaccio de cerf en manteau des fines herbes et Grana Padano  
à la sauce d'huile d'olives et citron  
Venison carpaccio coated with herbs on olive oil-lemon sauce and Grana Padano

### Nüsslisalat

La doucette / field salad

8.00

11.00

### Nüsslisalat mit gehacktem Ei

La doucette à 'œuf / field salad with egg

9.00

13.00

### Dressing nach Wahl: Italian, French, Roquefort oder Balsamico

Sauce de salade au choix: italienne, french, Roquefort ou balsamique  
Salad dressing at your choice: italian, french, Roquefort or balsamico

## Suppe

Potage / soup

### Kürbis Cremesuppe mit Kokos

Crème de potiron à la noix de coco  
Pumpkin cream soup with coconut

9.50

## Vegetarisch

Vegetarian / vegetarian

### Vergebliche Jagd

26.00

### Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

### dazu pochiertem Apfel mit Johannisbeergelee und Rotweinbirne

Spätzle, choux rouge et choux de Bruxelles, marrons, pomme à l a gelée de groseilles et poire au vin rouge  
Spaetzle with red cabbage and brussels sprouts, chestnuts, apple with red currant jelly and red wine-pear

# Wildspezialitäten im Park Café

## Hauptgänge

Plats principaux / main courses

1/2

1/1

### **Gebratene Rehschnitzel mit pochiertem Apfel und Johannisbeergelee serviert mit Spätzli, Rotkraut und Marroni**

40.00

Escalopes de chevreuil sautées aux spätzle, choux rouge, marrons et pomme à la gelée de groselles  
Sautéed venison escalopes served with spaetzle, red cabbage, chestnuts and apple with red currant jelly

### **Rehpfeffer mit Pilzen, Silberzwiebeln, Speck und Croutons serviert mit Spätzli, Rotkraut und Marroni**

30.00

34.00

Civet de chevreuil aux champignons, petit oignons blanc et lard servi aux spätzle, choux rouge et marrons  
Jugged of venison with mushrooms, pearl onions and bacon served with spaetzle, braised red cabbage and chestnuts

### **Hirschentrecote in der Mandelkruste gebraten an Hagebuttensauce serviert mit Spätzli, Rosenkohl und Marroni**

38.00

Entrecôte de cerf encroute à l'almendes sautée à la sauce d'églantier servi avec spätzle, choux de Bruxelles et marrons  
Sautéed venison entrecôte with almond crust on rose-hip sauce served with spaetzle, brussels sprouts and chestnuts

### **Wildes Duett**

38.00

### **Reh und Hirschschnitzel an Wacholderrahmsauce serviert mit Spätzli, Rosenkohl und Marroni**

Escalope de chevreuil et de cerf à la sauce crème au genièvre servi aux spätzle, choux de Bruxelles et marrons  
Escalope of venison and roe deer on juniper cream sauce served with spaetzli, brussels sprouts and chestnuts

## Desserts

Desserts / desserts

### **Vermicelles mit Rahm**

7.50

9.50

Vermicelles à la chantilly / chestnut puree with whipped cream

### **Coupe Nesselrode**

9.50

12.50

### **Kastanienpüree mit Vanilleglace, Rahm und Meringue**

Purée de marrons avec glace à la vanille chantilly et meringue  
Chestnut puree with vanilla ice-cream and whipped cream