

Wildspezialitäten im Park-Café

Ab 15. September 2018

Vorspeisen

Entrées / starters

Wildterrinen mit Kürbischutney 20.00

Terrine de gibier au chutney de potiron / venison terrine with pumpkin chutney

Leicht geräuchertes Hirschcarpaccio 24.00

mit Salatbukett an Haselnussvinaigrette

Carpaccio de cerf fumé et bouquet de salade à la vinaigrette aux noisettes

Smoked venison carpaccio with salad bouquet on hazelnut vinaigrette

Nüsslisalat 11.00

La doucette / field salad

Nüsslisalat mit gehacktem Ei 13.00

La doucette à l'œuf / field salad with egg

Nüsslisalat mit Speck 13.00

La doucette au lard / field salad with bacon

Nüsslisalat mit Pilzen und Croûtons 13.50

La doucette aux champignons et croûtons / field salad with mushrooms and croutons

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

Wildkraftbrühe 11.00

mit einem pochiertem und in Trüffelöl eingelegtem Wachtelei

Consommé de gibier à l'œuf de caille poché, mariné à l'huile truffée

Venison consommé with poached cail egg, marinated in truffel oil

Hauptgänge

1/2

1/1

Plats principaux / main courses

Dinkelrondelli gefüllt mit Kürbis an einer Thymianrahmsauce 18.00 22.00

Rondelli d'épeautre farcies ou potiron à la sauce crème au thym

Spelt rondelli stuffed with pumpkin on thyme cream sauce

Vergebliche Jagd: Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni 26.00

dazu pochiertes Apfel mit Johannisbeergelee und Rotweinbirne

Spätzle, choux rouge et choux de Bruxelles, marrons, pomme à la gelée de grosesilles et poire au vin rouge

Spaetzle with red cabbage and brussels sprouts, chestnuts, apple with red currant jelly and red wine-pear

Hauptgänge	1/2	1/1
Plats principaux / main courses		
Gempfeffer mit Pilzen, Silberzwiebeln, Speck und Croûtons	30.00	35.00
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni		
Civet de chamois aux champignons, petit oignons blanc, lard et croûtons servi aux spätzle, choux rouge et marrons Jugged chamois with mushrooms, pearl onions, bacon and croutons served with spaetzle, red cabbage and chestnuts		
Geschmortes Kopfbäggli vom Frischling mit Orangen-Cremolata	28.00	32.00
serviert mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni		
Joue de marcassin braisée à la cremolata d'orange, servi aux spätzle, choux de Bruxelles et marrons Braised cheek of young boar with orange cremolata, served with spätzli, Brussels sprouts and chestnuts		
Gebratenes Rehentrecôte mit Pilzkruste an Portweinjus		44.00
serviert mit Kartoffelkroketten, Rotkraut und Maroni		
Entrecôte de chevreuil en croûte de champignons et jus au porto servi aux croquettes de pommes de terre, choux rouge et marrons Roe deer entrecote with mushroom crust on port wine-gravy served with potato croquettes, red cabbage and chestnuts		
Hirschentrecôte gebraten an Wacholderrahmsauce		38.00
serviert mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni		
Entrecôte de cerf sauté à la sauce crème au genévrier servi aux spätzle, choux de Bruxelles et marrons Sautéed venison entrecôte on juniper cream sauce served with spaetzle, Brussels sprouts and chestnuts		
Blätterteiggebäck mit Wildgeschnetzeltem und Pilzen an Kräuterrahmsauce		28.00
Feuilleté à l'émincé de gibier, champignons et sauce crème aux fines herbes Puff pastry with sliced venison meat, mushrooms and herb cream sauce		
Desserts	1/2	1/1
Desserts / desserts		
Vermicelles mit Rahm	7.50	9.50
Vermicelles à la chantilly / chestnut puree with whipped cream		
Coupe Nesselrode	9.50	12.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Rahm und Meringue		
Vermicelles à la glace vanille, chantilly et meringue Chestnut puree with vanilla ice cream, whipped cream and meringue		
Griessköppli mit Zwetschgenkompott		9.00
Pouding de semoule à la compote de quetsches Semolina flummery with plum compote		

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten
Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Wildspezialitäten im Restaurant Bellerive

Ab 15. September 2018

Vorspeisen

Entrées / starters

Wildterrinen mit Kürbischutney 20.00

Terrine de gibier au chutney de potiron / venison terrine with pumpkin chutney

Leicht geräuchertes Hirschcarpaccio mit Salatbukett an Haselnussvinaigrette 24.00

Carpaccio de cerf fumé et bouquet de salade à la vinaigrette aux noisettes

Smoked venison carpaccio with salad bouquet on hazelnut vinaigrette

Nüsslisalat 11.00

La doucette / field salad

Nüsslisalat mit gehacktem Ei 13.00

La doucette à l'œuf / field salad with egg

Nüsslisalat mit Speck 13.00

La doucette au lard / field salad with bacon

Nüsslisalat mit Pilzen und Croûtons 13.50

La doucette aux champignons et croûtons / field salad with mushrooms and croutons

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

Wildkraftbrühe mit einem pochiertem und in Trüffelöl eingelegtem Wachtelei 11.00

Consommé de gibier à l'œuf de caille poché, mariné à l'huile truffée

Venison consommé with poached cail egg, marinated in truffel oil

Hauptgänge

1/2

1/1

Plats principaux / main courses

Dinkelrondelli gefüllt mit Kürbis an einer Thymianrahmsauce 18.00 22.00

Rondelli d'épeautre farcies ou potiron à la sauce crème au thym

Spelt rondelli stuffed with pumpkin on thyme cream sauce

Vergebliche Jagd: Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni 26.00

dazu pochiertes Apfel mit Johannisbeergelee und Rotweinbirne

Spätzle, choux rouge et choux de Bruxelles, marrons, pomme à la gelée de groseille et poire au vin rouge

Spaetzle with red cabbage and brussels sprouts, chestnuts, apple with red currant jelly and red wine-pear

Blätterteiggebäck mit Wildgeschnetzeltem und Pilzen an Kräuterrahmsauce 28.00

Feuilleté à l'émincé de gibier, champignons et sauce crème aux fines herbes

Puff pastry with sliced venison meat, mushrooms and herb cream sauce

Hauptgänge

1/2

1/1

Plats principaux / main courses

Gempfeffer mit Pilzen, Silberzwiebeln, Speck und Croûtons 30.00 35.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni

Civet de chamois aux champignons, petit oignons blanc, lard et croûtons

servi aux spätzle, choux rouge et marrons

Jugged chamois with mushrooms, pearl onions, bacon and croutons

served with spaetzle, red cabbage and chestnuts

Geschmortes Kopfbäggli vom Frischling mit Orangen-Cremolata 28.00 32.00

serviert mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni

Joue de marccassin braisée à la cremolata d'orange, servi aux spätzle, choux de Bruxelles et marrons

Braised cheek of young boar with orange cremolata, served with spätzli, Brussels sprouts and chestnuts

Gebratenes Rehentrecôte mit Pilzkruste an Portweinjus 44.00

serviert mit Kartoffelkroketten, Rotkraut und Maroni

Entrecôte de chevreuil en croûte de champignons et jus au porto

servi aux croquettes de pommes de terre, choux rouge et marrons

Roe deer entrecote with mushroom crust on port wine-gravy

served with potato croquettes, red cabbage and chestnuts

Hirschentrecôte gebraten an Wacholderrahmsauce 38.00

serviert mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni

Entrecôte de cerf sauté à la sauce crème au genévrier, servi aux spätzle, choux de Bruxelles et marrons

Sautéed venison entrecôte on juniper cream sauce, served with spaetzle, Brussels sprouts and chestnuts

Ab 2 Personen

À partir de 2 personnes / for 2 persons

Rehrücken am Stück gebraten p.P. 52.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

Selle de chevreuil rôtie entier

servi aux spätzle, choux rouge, choux de Bruxelles et marrons

Entire sautéed saddle of venison

served with spaetzle, red cabbage, brussels sprouts and chestnuts

Desserts

1/2

1/1

Desserts / desserts

Vermicelles mit Rahm 7.50 9.50

Vermicelles à la chantilly / chestnut puree with whipped cream

Coupe Nesselrode 9.50 12.50

Vermicelles mit Vanilleglace, Rahm und Meringue

Vermicelles à la glace vanille, chantilly et meringue

Chestnut puree with vanilla ice cream, whipped cream and meringue

Griessköpfl mit Zwetschgenkompott 9.00

Pouding de semoule à la compote de quetsches / Semolina flummery with plum compote

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten
Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.