

Wildspezialitäten im Park-Café

Vorspeisen

Entrées / starters

Herbstliches Arrangement 24.00

Kürbissuppe & Wachtelbrust auf Dörrfrüchtechutney & Hirschsalsiz auf Eierschwämmli

Crème de potiron & suprême de caille sur chutney de fruits séchés & saucisse de cerf sur chanterelles
Pumpkin cream soup & quail breast on chutney of dried fruits & cerf sausage on chanterelles

Randencarpaccio an Haselnussvinaigrette 22.00

mit getrüffelter Topinambourmousse und geräucherter Appenzeller Ente

Carpaccio de betteraves rouges à la vinaigrette aux noisettes, mousse truffée de topinambour et canard fumé
Beetroot carpaccio with hazelnut vinaigrette, truffled mousse of Jerusalem artichokes and smoked duck breast

Nüsslisalat 12.00

La doucette / field salad

mit gehacktem Ei + 2.00

à l'œuf haché / with minced egg

mit Speck + 2.00

au lard / with bacon

mit Croûtons + 2.00

aux croûtons / with croutons

mit gebratenen Edelpilzen + 4.00

aux champignons sautés / with sautéed mushrooms

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

Sauce de salade au choix: italienne, french, Roquefort, balsamique ou vinaigrette aux noisettes

Salad dressing at your choice: italian, french, Roquefort, balsamico or hazelnut vinaigrette

Suppe

Potage / soup

Kürbiscremesuppe mit Amarettini 12.00

Crème de potiron aux amarettini / pumpkin cream soup with amarettini

Hauptgänge

Plats principaux / main courses

Vergebliche Jagd 28.00

Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl und Maroni an Wacholderrahmsauce

dazu pochierter Apfel mit Johannisbeergelee und Kürbischutney

Spätzle, chou rouge et chou de Bruxelles, marrons, pomme à la gelée de groseilles et chutney de potiron

Spaetzle with red cabbage and Brussels sprouts, chestnuts, apple with red currant jelly and pumpkin chutney

Hasenfilet auf Morchelrahmsauce, mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni 38.00

Filet de lièvre à la crème aux morilles, servi avec spätzle, chou de Bruxelles et marrons

Filet of hare on morel cream sauce, served with spaetzle, Brussels sprouts and chestnuts

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 Park-Café

Hauptgänge	1/2	1/1
Plats principaux / main courses		
Hirsch-Saltimbocca an feinem Wildjus serviert mit Spätzli und geschmortem Herbstgemüse Saltimbocca de cerf au jus de gibier, servi avec spätzle et légumes d'automne braisés Deer saltimbocca on venison gravy, served with spaetzle and braised autumn vegetables	35.00	39.00
Rehpfeffer mit Pilzen, Silberzwiebeln, Speck und Croûtons serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni Civet de chevreuil aux champignons, petit oignons blanc, lard et croûtons servi avec spätzle, choux rouge et marrons Jugged venison with mushrooms, pearl onions, bacon and croutons served with spaetzle, red cabbage and chestnuts	31.00	36.00
Wildgeschnetzeltes Stroganoff serviert mit Serviettenknödel und Rosenkohl Émincé de gibier Stroganov, pain cuit au torchon et choux de Bruxelles Sliced venison meat Stroganoff with bread dumpling and Brussels sprouts	29.00	33.00
Rehentrecôte im Speckmantel an Heujus serviert mit Dörrbirnenbrot und Rotkraut Entrecôte de chevreuil en croûte de lard, jus aromatisé au foin, servi avec pain de poires séchées et choux rouge Venison entrecote with bacon crust on hay-gravy, served with dried pear-bread and red cabbage		46.00
Wildes Duo Rehentrecôte und Hasenfilet an Wacholderrahmsauce serviert mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni Entrecôte de chevreuil et filet de lièvre à la crème de genévrier, servi avec spätzle, choux de Bruxelles et marrons Venison entrecote and filet of hare on juniper cream sauce, served with spaetzle, Brussels sprouts and chestnuts		42.00
Alle unsere Fleischhauptgänge werden mit eingelegtem Hokkaido-Kürbis und Preiselbeeren serviert. Nos plats de viandes sont servis avec potiron Hokkaido mariné et airelles. Our main courses with meat are all served with marinated Hokkaido pumpkin and mountain cranberries.		
Desserts	1/2	1/1
Desserts / desserts		
Vermicelles mit Rahm Vermicelles à la chantilly / chestnut puree with whipped cream	7.50	9.50
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Rahm und Meringue Vermicelles à la glace vanille, chantilly et meringue Chestnut puree with vanilla ice cream, whipped cream and meringue	9.50	12.50
Birnen Crème brûlée mit Zwetschgensorbet Crème brûlée à la poire et sorbet aux quetsches Burned pear cream with plum sorbet		10.50

Wildspezialitäten im Restaurant Bellerive

Vorspeisen

Entrées / starters

Herbstliches Arrangement **24.00**

Kürbissuppe & Wachtelbrust auf Dörrfrüchtechutney & Hirschsalsiz auf Eierschwämmli

Crème de potiron & suprême de caille sur chutney de fruits séchés & saucisse de cerf sur chanterelles
Pumpkin cream soup & quail breast on chutney of dried fruits & cerf sausage on chanterelles

Randencarpaccio an Haselnussvinaigrette **22.00**

mit getrüffelter Topinambourmousse und geräucherter Appenzeller Ente

Carpaccio de betteraves rouges à la vinaigrette aux noisettes, mousse truffée de topinambour et canard fumé
Beetroot carpaccio with hazelnut vinaigrette, truffled mousse of Jerusalem artichokes and smoked duck breast

Nüsslisalat **12.00**

La doucette / field salad

mit gehacktem Ei **+ 2.00**

à l'œuf haché / with minced egg

mit Speck **+ 2.00**

au lard / with bacon

mit Croûtons **+ 2.00**

aux croûtons / with croutons

mit gebratenen Edelpilzen **+ 4.00**

aux champignons sautés / with sautéed mushrooms

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

Sauce de salade au choix: italienne, french, Roquefort, balsamique ou vinaigrette aux noisettes

Salad dressing at your choice: italian, french, Roquefort, balsamico or hazelnut vinaigrette

Suppe

Potage / soup

Kürbiscremesuppe mit Amarettini **12.00**

Crème de potiron aux amarettini / pumpkin cream soup with amarettini

Hauptgänge

Plats principaux / main courses

Vergebliche Jagd **28.00**

Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl und Maroni an Wacholderrahmsauce

dazu pochierter Apfel mit Johannisbeergelee und Kürbischutney

Spätzle, chou rouge et chou de Bruxelles, marrons, pomme à la gelée de groseilles et chutney de potiron

Spaetzle with red cabbage and Brussels sprouts, chestnuts, apple with red currant jelly and pumpkin chutney

Hasenfilet auf Morchelrahmsauce, mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni **38.00**

Filet de lièvre à la crème aux morilles, servi avec spätzle, chou de Bruxelles et marrons

Filet of hare on morel cream sauce, served with spaetzle, Brussels sprouts and chestnuts

Wildspezialitäten im Restaurant Bellerive

Hauptgänge

Plats principaux / main courses

1/2

1/1

Hirsch-Saltimbocca an feinem Wildjus

35.00

39.00

serviert mit Spätzli und geschmortem Herbstgemüse

Saltimbocca de cerf au jus de gibier, servi avec spätzle et légumes d'automne braisés

Deer saltimbocca on venison gravy, served with spaetzle and braised autumn vegetables

Rehpfeffer mit Pilzen, Silberzwiebeln, Speck und Croûtons

31.00

36.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni

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

servi avec spätzle, choux rouge et marrons

Jugged venison with mushrooms, pearl onions, bacon and croutons

served with spaetzle, red cabbage and chestnuts

Wildgeschnetzeltes Stroganoff

29.00

33.00

serviert mit Serviettenknödel und Rosenkohl

Émincé de gibier Stroganov, pain cuit au torchon et choux de Bruxelles

Sliced venison meat Stroganoff with bread dumpling and Brussels sprouts

Rehentrecôte im Speckmantel an Heujus

46.00

serviert mit Dörrbirnenbrot und Rotkraut

Entrecôte de chevreuil en croûte de lard, jus aromatisé au foin, servi avec pain de poires séchées et choux rouge

Venison entrecote with bacon crust on hay-gravy, served with dried pear-bread and red cabbage

Wildes Duo

42.00

Rehentrecôte und Hasenfilet an Wacholderrahmsauce

serviert mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni

Entrecôte de chevreuil et filet de lièvre à la crème de genévrier, servi avec spätzle, choux de Bruxelles et marrons

Venison entrecote and filet of hare 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. 54.00

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

Alle unsere Fleischhauptgänge werden mit eingelegtem Hokkaido-Kürbis und Preiselbeeren serviert.

Nos plats de viandes sont servis avec potiron Hokkaido mariné et airelles.

Our main courses with meat are all served with marinated Hokkaido pumpkin and mountain cranberries.

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.