

Vegetarisch

Tomaten-Fregula sarda mit panierten, frittierten Blumenkohlröschen, gebratenen Champignons und Zucchini, gehobelter Parmesan 25.00*
(fregula sarda ist eine sardische Pasta und wird wie ein Risotto zubereitet) **V**
Fregula sarda (pasta) / chou-fleur pané et frits / champignons / courgettes / parmesan

Der Küchenchef empfiehlt

Knusprige Gänsekeule / Orangenjus ^{E, F} / 34.00
Rotkraut und Maronen / Kartoffelknödel ^{C, E}
Cuisse d'oie / Jus à l'orange /
Choux rouges aux marrons / Quenelles de pommes de terre

Gebratener Seeteufel / Krebsbuttersauce ^{B, E, F} / **Blattspinat / Hausgemachte Nudeln** 42.00
La Lotte grillé / Sauce Nantua / épinards fraîche / Pate fraîche fait maison

Saisonal

Feiner Hirschragout / Preiselbeerbirne 33.00
Rotkraut mit Maronen / Hausgemachte Knöpfe ^{C, E}
Ragout de cerf / Poire farcie d'airelles rouges,
Choux rouges aux marrons / Knepfle fait maison

2 Wildbratwürste / Zwiebelsauce / Sauerkraut / Kartoffelpüree 25.00
2 Saucisse viande sauvage grillées / Sauce aux oignons / choucroute / Purée de pommes de terre

Hirschrücken an Portwein-Wacholderjus / Preiselbeerbirne 42.00
Rotkraut mit Maronen / Knöpfe
Selle de Cerf / Jus au porto et baies de genièvre / Poire farcie d'airelles rouges
Choux rouges aux marrons / Knepfle fait maison

Unsere Weinempfehlung 2019er **Barón de Ley 'Reserva'** 0.1 10.50
aus dem Rioja*, trocken Tempranillo, Maturana, Graciano (A 14,5/GS 5,4/Rz 0,9)
20 Monate in alter amerikanischer Eiche und 2 Jahre auf der Flasche gereift.
Angenehmes Buket, kräftiger Abgang. Bekanntes Weingut aus der Rioja Spanien.