

Z'ERSCHT

NÜSSLISALAT 14.5

mit Ei, Speck, Kerne und Croûtons

KARINS HERBSTSALAT

immer anders - immer genial



GEMISCHTER SALAT 12.5

mit Hausdressing und Croûtons

WILDFLEISCHTATAR 18

mit Toast oder Pommes Allumettes

FASANBRUSTSTREIFEN 23

mit Selleriepüree und Jus



KÜRBISCREMESUPPE 12.5

mit Bergkürbiskernöl vom Aletsch

WILDCONSOMMÉ 13

mit Wildeinlage und Sherry



NÜSSLISALAT

mit Ei, Speck, Kernen
und Croûtons

WILDCONSOMMÉ

mit Wildeinlage und Sherry

WILDSCHWEIN-ENTRECÔTE

mit getrüffeltem Pommes, Rotkraut
und Steinpilzrahmsauce

ROTWEINZWETSCHGEN

mit Joghurtglace

3 GANG - 62

4 GANG - 72

NÜSSLISALAT

mit Ei, Kernen
und Croûtons

KÜRBISCREMESUPPE

mit Bergkürbiskernöl vom Aletsch

LINGUINE

mit Steinpilzsauce
und Kräutern

ROTWEINZWETSCHGEN

mit Joghurtglace

3 GANG - 52

4 GANG - 62

CHEFFS MENU



FLEISCHLOSER HOCHGENUSS

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und sind inkl. MwSt.

ME
NU



- LINGUINE 28
mit Steinpilzsauce und Kräutern
- POULETSTEAKLI 29.5
mit Pommes frites und Gemüse
- KARINS HACKTÄTSCHLI 32
mit Spätzli, Rotkraut und Rosmarinjus
- KALBSLEBERLI 39.5
mit Röstikroketten und Gemüse



- KÜRBISRISOTTO 32
mit frisch geriebener Belperknolle von Jumi



- HIRSCHPFEFFER 38
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfel

- FASANBRUST 41
mit Selleriepüree, Randenwürfel und Pistaziensauce



- WILDSCHWEIN-ENTRECÔTE 42
mit getrüffelten Pommes, Rotkraut und Steinpilzrahmsauce

- REHSCHNITZEL 44
mit Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeersauce

- MURMELIRAGOUT "STROGANOFF" 39.5
mit Spätzli und Rosenkohl



DER CHEF EMPFIEHLT
CHEFS CHOICE

HIRSCHPFEFFER →



CARODORUM ESPECIAL 2016
Toro, 100% Tinta de Toro

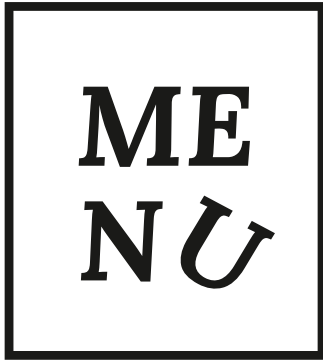
WILDSCHWEIN-ENTRECÔTE →

BRETT EDITION 2016
Alentejo, 100% Syrah



FLEISCHLOSER HOCHGENUSS

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und sind inkl. MwSt.



SÜSSE VERFÜHRUNG

RAHMGLACE

Vanille, Schokolade, Joghurt, Pistazie,
Café, Karamell

SORBET

Zitrone, Zwetschge

PREIS PRO KUGEL 3.5

RAHMZUSCHLAG 1.5

GLACE

VERMICELLE

9.5

Marronicreme mit Meringue und Rahm

COUPE NESSELRODE

13

Marronicreme mit Meringue, 1 Kugel Vanilleglace
und Rahm

ROTWEINZWETSCHGEN

13

mit Joghurtglace

SCHOKOLADENFONDANT

18

mit Rotweinzwetschgen und Rahm

COUPE TÄFERN

16.5

Zitronen- und Zwetschgensorbet mit Schuss

COUPE DÄNEMARK

12.5

3 Kugeln Vanilleglace mit Schokoladensauce
und Rahm

COUPE CAFÉ GLACÉ

10.5

2 Kugeln Caféglace mit Rahm und Espresso

SORBET COLONEL

11.5

2 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka

SORBET PRUNEAU

11.5

2 Kugeln Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

COUPE SMARTIES

8.5

2 Kugeln nach Wahl mit Smarties und Rahm