



Wild aus einheimischer Jagd.
Gibier issu de la chasse locale.
 Game from local hunting.

Dank unseren freundschaftlichen Beziehungen zu den Jägern, ist unsere Hirschkuh (74 Kg), aus der Region Gstaad. Verarbeitet von unserer Küchen Equipe mit viel Liebe, Verantwortlichkeit und Fachwissen. Wir freuen uns, Sie mit unseren feinen Spezialitäten verwöhnen zu dürfen.

Grâce à nos relations amicales avec les chasseurs, notre cerf (74 kg), est de la région de Gstaad. Transformé par notre équipe de cuisine avec amour, responsabilité et savoir-faire. Nous nous réjouissons de pouvoir vous gâter avec nos délicieuses spécialités.

Thanks to our friendly relationships with the hunters, our hind (74kg) is from the Gstaad region. Processed by our kitchen team with love, responsibility and expertise. We look forward to spoiling you with our fine specialities.

Alle unsere Hirsch Gerichte werden mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni und Rosenkohl serviert.

Tous nos plats de cerf sont servis avec spätzli maison, chou rouge avec marrons glacés et choux de Bruxelles.

All our venison dishes are served with homemade spaetzli, red cabbage with glazed chestnuts and Brussels sprouts.

Kotelette, Côtelettes, Cutlet	52
Schnitzel, Escalope, Schnitzel	49
Pfeffer, au Poivre, Pepper	44
Entrecôte	58

Dazu Passt, à servir avec, fits with :

Gamay – vieilles vignes	2022	75 cl	76
<i>Valentina Andrei, Saillon, Valais</i>			