



Wachtel-Zweierlei mit Parmigiano-Espuma CHF 22
Quaglia in due cotture con espuma al parmigiano

Reh-Tatar CHF 26
Steinpilze, Daikon-Rettich und Granatapfel
Tartara di capriolo ai porcini, ravanello bianco e melagrana

Bratpfelcremesuppe CHF 14
mit Hirsch-Trockenfleisch
Crema di mela tostata con carne secca di cervo

Kastanien-Tagliatelle mit Hasenragout CHF 26
Tagliatelle di castagna con sugo di lepore

Rehpfeffer «Cresta Palace» CHF 42
Marroni, Rotweinbirne und Preiselbeeren *

*Salmi di capriolo «Cresta Palace»
castagne, pera al vino rosso e mirtilli rossi **

Tagliata vom Hirschentrecôte CHF 45
Steinpilze und Honig-Wild-Jus *
*Tagliata di cervo con porcini
salsa di selvaggina al miele **

Rehrückenmedaillons CHF 47
Wacholder-Gin Sauce *
*Medaglioni di sella di capriolo
salsa al ginepro e gin **

* Beilagen zur Wahl
Spätzli, Schupfnudeln,
Rotkraut, Speck-Rosenkohl

* *Contorni a scelta
Spätzli, Schupfnudeln (gnocchi di
forma allungata), cavolo rosso,
cavolini di Bruxelles con pancetta
affumicata*

Kürbisglacé mit Kakaocrumble CHF 14
Karamellisierte Portwein-Feigen und Doppelrahm
*Gelato di zucca con crumble al cacao
fichi al porto caramellati e panna doppia*

«Mont Blanc moderne» CHF 14
Marroni-Vermicelles, Kirschenmarmelade, Sablé-Teig,
Vanille Crème Chantilly und Meringue
*Vermicelli di castagne, marmellata di ciliegie, pasta sablé,
crema chantilly e meringhe*

