



Venison bresaola CHF 22  
wild herb salad, walnut dressing  
and Gletscherstein cheese

*Bresaola de cerf avec salade d'herbes sauvages  
dressing aux noix et fromage Gletscherstein*

Roe deer carpaccio CHF 24  
figs, honey vinaigrette and polenta crunch

*Carpaccio de chevreuil  
figues, vinaigrette au miel et croquant de polenta*

Soup of roasted butternut squash CHF 13  
with roe deer fillet

*Crème de courge grillé au four avec filet de chevreuil*

Red wine risotto CHF 23  
quail breast, sour cream  
and chanterelle mushrooms

*Risotto au vin rouge  
suprême de caille, crème aigre et chanterelles*

Cocoa raviolo with venison filling CHF 24  
burrata and hazelnut butter

*Raviolo au cacao farci de venaison  
burrata et beurre noisette*

Jugged roe deer Valtellina style CHF 40  
chestnuts, apple and lingonberries

*Civet de chevreuil à la façon Valteline  
marrons, pommes et airelles rouges*

Slices of venison entrecôte CHF 43  
porcini mushrooms and game jus

*Tranches d'entrecôte de cerf aux cèpes et sauce de gibier*

Skewer of roe deer saddle with pancetta CHF 45  
parsley root puree and blackberry vinegar jus

*Brochette de selle de chevreuil avec pancetta  
purée de racines de persil et jus de vinaigre de mûres*

Side dishes of choice  
Spätzli, red cabbage,  
Brussels sprouts with bacon

*Garnitures au choix  
Spätzli, chou rouge,  
choux de Bruxelles au lard*

Kirsch-Vermicelles with meringue, CHF 14  
vanilla ice cream and whipped cream

*Vermicelles au kirsch avec meringue, glace à la vanille et chantilly*

Pumpkin-prune tart CHF 14  
with sour cream ice cream and caramelized chestnuts

*Tarte de courge et pruneau  
glace à la crème aigre et marrons caramélisés*