

# Saisonkarte



## Vorspeisen

Herbstsalat mit warmen Pilzen, Marroni, Trauben und Feigen  
an einem Heidelbeerdressing CHF 16.00

*VEGAN | glutenfrei | laktosefrei*

Randenmousse auf Nüsslisalat mit knusprigem Steinpilz Sponge  
und Orangenfilets an feinem Balsamico Dressing CHF 17.50

*VEGAN | glutenfrei | laktosefrei*

Hirschtrockenfleisch Carpaccio mit Zwetschgen Chutney  
feinem Baumnussöl, Belper Knollen Raspel & Rucola CHF 23.50

*gluten- & laktosefrei*

Kürbisravioli NOVENA im Maroniteig an Nussbutter  
mit einheimischen Hirschstreifen, Pinienkerne und Cherry Tomaten CHF 24.50

*ohne Hirschstreifen VEGETARISCH CHF 19.50*

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

## Suppe

Cremige Rotkohlsuppe mit knusprigen Polenta Croutons  
verfeinert mit Mandelcreme CHF 14.50

*VEGAN | glutenfrei | laktosefrei*

## Hauptgang

Glutenfreie Muschelteigwaren mit Wirsing und Maroni  
mit Feigen, Apfelperlen und Röstzwiebeln CHF 27.50

*VEGAN | glutenfrei | laktosefrei*

Walliser Alpenzander mit cremiger Kürbisrisotto und Preiselbeerespuma  
gedünsteter Rosenkohl und Kürbiswürfeln CHF 43.50

*ohne Fisch VEGAN CHF 28.50 | glutenfrei | laktosefrei*

Hausgebeizter Hirschkraut an Kakaonibssauce  
mit hausgemachte Butterspätzli, Apfelperlen und Herbstgemüse CHF 49.50

Grilliertes Wildschwein Entrecôte im Speckmantel mit Bramata Krokette  
an Preiselbeer Sauce und Wirsing CHF 51.50

*glutenfrei*

Rosa gebratenes Rehrack auf sämiger Kräuterpolenta  
an feiner Heidelbeer-Ginsauce, Birnen und Herbstgemüse CHF 54.50

*glutenfrei*

## Dessert

Hausgemachte Maronicreme mit Haselnuss-Kakao-Crumble  
und hausgemachtem Kürbissorbet CHF 14.50

*VEGAN | glutenfrei | laktosefrei*

Hausgemachtes Heidelbeerparfait mit seinen warmen Beeren  
und Mini Meringues CHF 15.50

*VEGETARISCH | glutenfrei*