

# *Hunting Season Jagdzeit La chasse*

## Appetizers



Roasted Pheasant Breast, sautéed Mushrooms, Autumn Salad 39o  
*Gebratenes Fasänenbrüstchen, gebratene Pilze, Herbstsalat*  
*Suprême de faisán, champignons poêlés, salade d'automne*

Cream Soup of wild Mushrooms (Morels, Chanterelles, Trumpets) 23o  
*Süppchen von wilden Edelpilzen (Morcheln, Eierschwämmchen, Trompeten)*  
*Fleurette aux délices de la forêt (Morilles, Chanterelles, Trompettes)*

## Main Course



Pheasant Breast flamed at your Table, with a Red Currant Sauce 77o  
*Fasänenbrüstchen am Tisch Flambiert, rote Johannisbeeren Sauce*  
*Suprême de faisán flambés à votre table, Sauce aux groseilles rouges*



Oven-roasted red Partridge with a Chasseur Sauce 99o  
*Ofen-gebratenes rotes Rebhuhn an Jäger Sauce*  
*Perdrix rouge rôtie au four, à la sauce chasseur*

Main Dishes are served with Spätzli,  
braised red Cabbage, glazed Brussel Sprouts, caramelized Chestnuts,  
potted Apples and Red Currants

*Zu den Hauptgerichten reichen wir Spätzli,  
geschmortes Rotkraut, glasierter Rosenkohl, Kastanien,  
eingemachte Äpfel und Johannisbeeren*

*Tous les plats sont accompagnés de Schpätzli,  
choux rouge braisé, choux de Bruxelles, marrons aux caramel,  
pommes potées et groseilles rouges*

