



Alle unsere Wildspezialitäten wurden in unserer Region erlegt. Vom Fell abziehen bis zum Anrichten stellen wir unsere Wildgerichte selbst her.

Ihr Christenteam

Weinempfehlung für die Wildsaison

Passend zum Wild empfehlen wir den Alcorta aus der Tempranillo Traube gekeltert, kräftig und beerig im Geschmack.

Rjoia Crianza, Tempranillo, Spanien

CHF 5.60 / 1 dl.

Eine fruchtige Variante vom Haus "Vins de Chevalier" aus dem Wallis.

Tradition, Pinot Noir, Wallis

CHF 6.30 / 1 dl.

Herbstspezialitäten

In Rotwein eingelegter Rehpfeffer

„Jägerart“

serviert mit Rotkraut, Rosenkohl und frischen Spätzli

CHF 32.50

In Rotwein eingelegter Gemspfeffer

„Jägerart“

garniert mit Rosenkohl, Rotkraut und frischen Spätzli

CHF 29.50

Gemsentrecôte

serviert an unserer Fultigersteinpilzrahmsauce

Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und frischen Spätzli

CHF 37.50