



Wildkarte



Hausgemachte Wildterrine

mit Quitten-Chutney, Waldorfsalat, Toast und Butter

CHF 21

Kürbiscremesuppe

mit Kürbis aus unserem Garten

CHF 12

«Hubertus – der Schuss ging daneben»

Ein Teller mit feinen Wildgarnituren,
Spätzli und Cognac-Wildrahmsauce

CHF 33

Grindelwalder Wildpfeffer

mit gefülltem Apfel, Rotkraut, Rosenkohl,
glasierten Kastanien und Spätzli

CHF 39

Wildschnitzel aus heimischer Jagd

an Cognac-Wildrahmsauce
mit gefülltem Apfel, Rotkraut, Rosenkohl,
glasierten Kastanien und Spätzli

CHF 48

Knusprig gebratener Atlantik-Seeteufel

im Lardomantel an feiner Dill-Beurre-blanc mit
Rosenkohl, Rotkraut und Spätzli

CHF 45





Seasonal Menu



Homemade wild game terrine

with quince chutney, Waldorf salad, toast and butter

CHF 21

Creamy pumpkin soup

made with pumpkin from our garden

CHF 12

"Hubertus – missed the shot!"

A selection of traditional game garnishes
with spaetzli and a cognac cream sauce

made with game stock

CHF 33

Grindelwald-style venison stew

with stuffed apple, red cabbage,
Brussel sprouts, glazed chestnuts and spaetzli

CHF 39

Locally sourced wild game escalope

with a creamy game sauce, stuffed apple,
red cabbage, Brussel sprouts,
glazed chestnuts and spaetzli

CHF 48

Crispy pan-fried Atlantic monkfish

wrapped in lardo, with dill beurre blanc,
Brussel sprouts, red cabbage and spaetzli

CHF 45

