



Wild-Gerichte

Vorspeisen



Kürbiscrèmesuppe	Fr.	8.50
Nüsslersalat mit Ei	Fr.	9.50
Nüsslersalat mit Speck und Ei	Fr.	12.50
Pilzpastetli garniert	Fr.	8.50

Hauptgänge



Wildschweinpfeffer	Fr.	26.50
Wildschwein-Racks mit Knoblauchbutter	Fr.	28.50
Reh-Geschnetzeltes an Wildrahmsauce und Preiselbeeren	Fr.	36.00
Hirsch-Schnitzel an Pilzrahmsauce	Fr.	34.00
Zu unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza-Apfel		
Wild-Beilagen Teller (ohne Fleisch) Hausgemachte Spätzli, Wildrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza-Apfel	Fr.	22.50
Pilzpastetli (2 Stk.) mit Nüsslersalat	Fr.	22.50

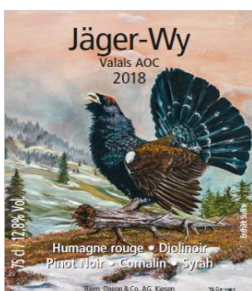
Unsere Weinempfehlung



Pinot noir du Valais

„Der aus dem Burgund stammende Pinot noir ist die im Wallis am häufigsten angebaute Sorte. Man kann also kaum von einer „Spezialität“ im engeren Sinn sprechen. Und doch: Wer schon einmal einen perfekt gekelterten Pinot noir gekostet hat, wo er auf kalkhaltigen Böden und umschmeichelt von der sprichwörtlichen Walliser Sonne seine ganze Rasse und Eleganz entwickeln kann, ist geneigt, ihn im besten Fall halt doch auch zu den Spezialitäten zu zählen.“

10 cl	Fr.	5.00
50 cl	Fr.	22.00



Jägerwy

Humagne rouge, Pinot noir, Syrah, Merlot, Cornalin

Der kräftig würzige Syrah und der Humagne rouge verbinden sich mit dem eleganten Pinot, dem lieblich vollmundigen Merlot und dem kraftvollen Diolinoir zu einem grossartigen Trinkerlebnis. Der Rebberg La Golette liegt idyllisch gelegen auf der Gemeindegrenze zwischen Leytron und Chamoson und ist bestockt mit typischen Walliser Rebsorten.

10 cl	Fr.	6.00
75 cl	Fr.	42.00