

CHF

Erfrischende Häppchen von grilliertem Hirsch mit Entenleber, Apfel-Trauben-Chutney und einer Merlot-Reduktion _____	60
Brust vom Moorschneehuhn mit Petite Arvine glasiert, würziges «Confit Pflaumen-Äpfel» _____	70
Consommé vom jungem grauen Rebhuhn mit Steinpilzen und Pfifferlingen, Baguette «gourmande» mit Vino Santo _____	60
Frikassee von Rebhuhn , mit Schaftzwiebeln, verfeinert mit weissen Alba-Trüffeln _____	90
Waldschneepfe im Töpfchen mit Schalotten-Blüten zubereitet, Kräftiger Jus «Salmis» ____	120
Schottisches Moorschneehuhn überglänzt mit roten Beeren parfümiert mit feinstem Früchteessig _____	90
Junge Wildente à l'Orange, geschmolzene Kartoffeln, Chutney mit Apfel-Ingwer-Verjus __	80
Junges Walliser Birkhuhn , ganz gebraten, Sauce mit Grains Nobles _____ (sur commande)	
Ringeltaube aus den Pyrenäen , an Herbstpilzen, mit Fine du Lavaux flambiert _____	85
Gebratener Rehrücken aus der Waadt , verfeinert mit Oregano und Heidelbeeren _____	90
Medaillons vom Rothirsch , rosa gebraten, würzige Sauce «Poivrade» _____	90
Filet der Alpengämse , zubereitet mit leicht gesäuerten Waldbeeren _____	95
Rücken vom Walliser Mufflon , im Ofen gebraten, gewürzt mit grünem Pfeffer _____	110
Rücken vom Feldhasen , auf kleiner Flamme gebraten, Creme von Muskat-Spätlese ____	100
Wildhase à la Royale « Hôtel de Ville » _____	110

Sie können sich von unserem Chef de Service ein Wildmenu nach Ihren Wünschen zusammenstellen lassen

Unser Wild stammt aus der **Schweiz**, aus **Frankreich**, **Deutschland**, **Österreich** sowie aus **Grossbritannien**.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass seltenes Wild leider nicht immer erhältlich ist.