

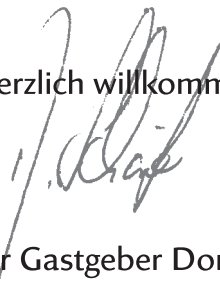
Wildsaison im Berghotel Sartons

Das Brauchtum:

Ein Jäger, der kein Brauchtum pflegt
das Wild nicht füttert und nicht hegt,
der nur zum schießen ist im Wald,
nicht richtig anspricht eh'es knallt,
gewissenlos lässt Nachsuchen sein,
gibt besser ab den Jägerschein.

Wer sinnvoll Flint' und Büchs' benützt
das edle Stück vorm Raubzeug schützt,
dem Wilderer das Handwerk legt
und steht nach bestem Vorbild hegt,
das Wild vorm Hungerstod bewahrt;
der lebt nach rechter Waidmannsart.

Herzlich willkommen!



Ihr Gastgeber Dominik Schäfer



Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

«Äs isch wieder SUSER-ZYT»

pro 1 dl CHF 2.20 Im Gärstadium pasteurisiert

Weinempfehlung

Carmelo Rodero 9 Meses, Ribera del Duero

Traubensorten: Tempranillo

1 dl CHF 7.50 Attraktive helle Kirschfarbe. Intensive florale Aromen harmonisch kombiniert mit wilden roten Früchten zusammen mit einem Hauch von Milch und Vanille. Rundes, elegantes und großes Mundgefühl mit anhaltendem Abgang.

Vorspeisen

Vorspeise Hauptgang

CHF 14.50 CHF 23.50

Blattsalat «Waldmannli»

Blattsalat mit warmen Waldpilzen

CHF 8.50 CHF 11.50

Steinpilzsüpli «porcini boletus»

Aus Steinpilzen rund um Sartons, mit Rahm garniert

Wildvegi

Wild-Vegi «Waldhäx»

CHF 28.50 Wildbeilagen mit oder ohne Wildrahmsauce

Nudel-Gemüse-Waldpilz-Pfanne «Vaz/Oberfaz»

CHF 25.50 Mit hausgemachten Casarecce-Teigwaren, Waldpilzen, Gemüsestreifen und Rahm verfeinert

Pro Zusatzgedeck CHF 2.50

Hauptspeisen

Hirschpfeffer «Sartons»

CHF 32.50 Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Marroni, Trauben, Speck und Brotcroutons

Rehpfännli «Jägermännli»

CHF 35.50 Rehgeschnetzeltes an einer Wildrahmsauce, verfeinert mit Jack Daniels und Trauben, hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Preiselbeerapfel und Brotcroutons

Rehschnitzel «Wilderer»

CHF 40.50 An Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Rotweinbirne, Marroni, Trauben, Speck und Brotcroutons

**«Nur auf Vorbestellung bis
am Vortag um 18.00 Uhr»**

Rehrücken «Herbstzyt» ab 2 Personen

pro Person CHF 65.50 Mit allen Wildbeilagen, in zwei Gängen serviert und als Zwischengang ein Zitronensorbet mit Röteli

Pro Zusatzgedeck CHF 2.50

Dessert

Vermicelles

Vermicelles ist eine Süßspeise. Die südschweizer Spezialität wird aus pürierten Esskastanien hergestellt und meist durch Butter, Läuterzucker (Bezeichnung für einen farblosen reinen Zuckersirup) und Vanillezucker verfeinert.

Serviert wird Vermicelles in gepresster „Spaghetti“-Form

- CHF 9.50 **Vermicelles mit Rahm**
- CHF 7.50 **Mini Vermicelles mit Rahm**
- CHF 11.50 **Nesselrode mit Vanilleglace und Rahm**
- CHF 9.50 **Mini Nesselrode mit Vanilleglace und Rahm**

