



HOTEL SCHÖNEGG
HOTEL • RESTAURANT



Wild – Chasse – Venison

Vorspeisen – Entrées - Starters

Reh-Carpaccio, Preiselbeer-Vinaigrette und Haselnüsse aus dem Piemont
Carpaccio de chevreuil, vinaigrette aux airelles et noisettes du Piémont
Venison carpaccio, cranberry vinaigrette and hazelnuts from the Piemont
21

Hausgemachte Gnocchi mit Steinpilzen und Hirschtrockenfleisch
Gnocchi maison, bolets et viande séchée de cerf
Home-made gnocchi with boletus and cured deer
21

Champignon-Frikassee, pochiertes Ei und Parmesancreme
Fricassée de champignons, œuf poché et crème de parmesan
Mushroom fricassee, poached egg and parmesan cream
17

Hauptgänge - Plats principaux - Main courses

Rehrückenfilet, Hendricks Gin-Jus und Spätzli
Filet de chevreuil, jus au Gin Hendrick's et spätzli
Venison fillet, jus with a shot of Hendrick's Gin and spätzli
49

Hirschgeschnetzeltes mit Tonkabohnen-Jus und hausgemachte Tagliatelle
Émincé minute de cerf, jus à la fève de tonka et tagliatelle maison
Sliced deer with tonka beans jus and home-made tagliatelle
41

Wildschwein-Kotelett, Steinpilze und Rotkrautpüree
Côte de sanglier, bolets et purée de choux rouges
Wild boar chop, boletus and red cabbage puree
38

Süssspeisen – Desserts - Sweets

Meringue mit Marronicreme und Schlagrahm
Meringue, crème de marron et crème fouettée
Meringue, chestnut cream and whipped cream
15

Zwetschgen-Cheesecake, Sablé bretonische Art mit Zimtglace
Cheesecake aux prunes, sablé breton et glace à la cannelle
Plum cheesecake, sablé Brittany style with cinnamon ice cream
16

Alle Preise verstehen sich in CHF und 8% MWST - Tous nos prix sont en CHF et avec 8% TVA - All prices are in CHF and included 8% VAT

*Herkunft Wild: Deutschland und Österreich
Provenence du gibier: Allemagne et Autriche
Origin of meat: Germany and Austria*