



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Wildgerichte – nos gibiers – our venison

Rehpfeffer mit Speck und Champignons, Spätzli, Rotkraut, Apfel, Rosenkohl und glasierte Marroni 39
Civet de chevreuil au lard et champignons
spätzlis, chou rouge, pomme, chou de Bruxelles et marrons glacés
Jugged venison with bacon and mushrooms
spätzle, red cabbage, apple, Brussels sprouts and glazed chestnuts

Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni 46
Escalope de chevreuil à la sauce de champignons,
spätzlis, chou rouge, choux de Bruxelles et marrons glacés
Venison escalope with a creamy mushroom sauce,
spätzle, red cabbage, Brussels sprouts and glazed chestnuts

Vegetarisch

Wild-Teller mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glacierte Marroni, Kürbis, Apfel mit Preiselbeeren an Pilzrahmsauce 28
Plat de gibier
spätzlis, choux de Bruxelles, chou rouge, marrons glacé, potiron,
pommes aux airelles rouges, sauce crémeuse champignons
Venison plate
with spätzle, Brussels sprouts, red cabbage, glazed chestnuts, pumpkin,
apple with cowberries and creamy mushroom sauce

Ab 2 Personen – Pour 2 personnes – For 2 persons

Rehrücken mit Steinpilzen aus der Region, Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren pro Person 68
Selle de chevreuil aux champignons
spätzlis, chou rouge aux marrons, choux de Bruxelles
et pommes aux airelles rouges
Roast saddle of venison with mushrooms,
spätzle, red cabbage with chestnuts, Brussel sprouts
and apple with cowberries