



**HOTEL SCHÖNEGG**  
HOTEL • RESTAURANT

# Wild – Chasse – Venison

## Vorspeise – Entrée – Starter

Offenes Ravioli mit Steinpilzen, piemontesische Haselnüsse und Hirschtrockenfleisch  
*Ravioli ouvert aux bolets, noisettes du Piémont et viande séchée de cerf*  
Open ravioli with boletus, hazelnuts from the Piemont and cured deer

24

## Hauptgänge – Plats principaux – Main courses

Hirschentrecote, Gin Sauce, Spätzli und Rotkrautpüree  
*Entrecôte de cerf, sauce au Gin, Spätzli et purée de choux rouges*  
Deer entrecote, Gin sauce, Spätzli and red cabbage puree

53

Rehfilet, Birnensauce mit einem Schuss Williamine, Rosenkohl und Spätzli  
*Filet de chevreuil, sauce poire et williamine, choux de Bruxelles et Spätzli*  
Venison fillet, pear sauce with williamine, Brussels sprouts and Spätzli

56

## Süssspeise – Dessert – Sweet

Marronicreme, Meringue und Vanille-Doppelrahm  
*Crème de marrons, meringue et crème double vanillée*  
Chestnut cream, meringue and vanilla double cream

14

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST – Prix donnés en Franc Suisse et 7.7% TVA sont compris – The prices are in Swiss francs including 7.7% VAT

Herkunft Wild: Deutschland und Österreich

Provenence du gibier: Allemagne et Autriche

Origin of meat: Germany and Austria

