

WILDKARTE

VORSPIE

NÜSSLISALAT*

Wildschwein-Rohschinken
Lauwarmer Pfifferlinge
Eingelegte Feigen | Walnüsse
Honig Senf Dressing

21

VENISON MENU

STARTER

LAMB'S LETTUCE SALAD*

Wild boar ham
Sautéed chanterelles
Marinated figs | Walnuts
Honey mustard dressing

21

HAUPTGANG

HIRSCHPFEFFER JÄGER ART*

Hirschpfeffer | Rotkraut
Karamellierte Maroni | Steinpilze
Hausgemachte Spätzle | Croutons
Perlzwiebeln | Speck

42

MAIN COURSE

DEER STEW «JÄGER ART» *

Deer stew | Red cabbage | Caramelized
chestnuts | Porcini mushrooms
Homemade egg dumplings | Croutons
Pearl onions Bacon

42

REHRÜCKEN*

Reh-Entrecôte | Rotkraut
Kürbispüree | Hausgemachte Spätzle
Tonkabohnen Jus | Karamellierte
Maroni | Preiselbeeren | Apfel

45

VENISON FILET*

Venison entrecôte | Red cabbage
Pumpkin puree | Homemade egg
dumplings | Tonka bean jus
Caramelized chestnuts | Cranberries

45

* Nicht für den Dreier für 69 wählbar

* Not eligible for the Threesome for 69

📷 Teile deinen eCho Moment mit uns
@echorestaurant

Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MWST.
Bei eventuellen Allergien oder Fragen zu Zusatzstoffen
sprechen Sie bitte mit unseren Mitarbeitern.

📷 Share your eCho Moment with us
@echorestaurant

Prices are in Swiss Francs incl. 8.1% VAT.
If you have any concerns regarding food allergies,
please alert our employees prior to ordering.