



WILDKARTE

VORSPIE

NÜSSLISALAT*

Wildschwein-Rohschinken |
Lauwarmer Steinpilz |
Eingelegte Feigen | Walnuss Dressing
21

HAUPTGANG

HIRSCHPFEFFER*

Hirschpfeffer | sautierte
Rosenkohlblätter |
Hausgemachter Kartoffelstock |
Croutons | Perlzwiebeln | Petersilie
42

REHRÜCKEN*

Reh-Entrecôte | Rotkraut |
Selleriepüree | Hausgemachte Spätzle |
Karamellisierte Maroni |
Preiselbeeren | Apfel
45

VENISON MENU

STARTER

LAMB'S LETTUCE SALAD*

Wild boar cured ham |
Lukewarm porcini mushrooms |
Pickled figs | Walnut dressing
21

MAIN COURSE

DEER STEW «JÄGER ART» *

Venison pepper | sautéed Brussels sprout
leaves | homemade mashed potatoes |
croutons | pearl onions | parsley
42

VENISON FILET*

Venison Entrecôte | Red Cabbage |
Celery Purée | Homemade Spätzle |
Caramelized Chestnuts |
Cranberries | Apple
45

* Nicht im Rahmen des «Dreier für 69» wählbar

* Not eligible as part of the «Threesome for 69» offer

📷 Teile deinen eCho Moment mit uns
@echorestaurant

Preis 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.