



WILDKARTE

VORSPISE

NÜSSLISALAT*

Wildschwein-Rohschinken
lauwarme Steinpilze
eingelegte Feigen | Walnuss Dressing
21

HAUPTGANG

HIRSCHPFEFFER*

Geschmorter Hirschpfeffer
sautierter Rosenkohl | Steinpilze
hausgemachter Kartoffelstock
Croutons | Perlzwiebeln | Petersilie
42

REHRÜCKEN*

Ab 2 Personen, live am Tisch tranchiert
Rehrücken am Stück | Wacholderjus
hausgemachte Spätzli | geschmortes
Rotkraut | Apfel | Preiselbeerkompott
karamellierte Marroni | Rosenkohl
160

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» *

Braised venison ragout | sautéed Brussels
sprouts | porcini mushrooms | homemade
mashed potatoes | croutons | pearl
onions | parsley
42

VENISON LOIN*

For a minimum of 2 guests, carved tableside
Venison loin | juniper berry jus
homemade spätzli | braised red cabbage
apple | cranberry compote | caramelized
chestnuts | Brussels sprouts
160

* 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

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.