Wildkarte 2026

Ein Fest im ecluse · grosszügig · regional · zum Teilen
Simple, herzhaft und richtig gut.

Zum Snacken & Teilen

Gougère gefüllt mit Gruyère-Creme (3 Stk.) — **CHF 9. —**
Warme Gougères mit kräftiger Gruyère-Füllung – luftig, salzig und nussig.

Sauerteigbrot getoastet (2 Scheiben), Wild-Rillette, Mirabelle — **CHF 12. —**
Hausgemachtes Sauerteigbrot, getoastet, mit Rillette vom Hirsch, dazu Mirabellen-Chutney und Salz separat.

Randen-Dim-Sum (3 Stk.), Apfel, Meerrettich — **CHF 9. —**
Hauchdünner Teig, gefüllt mit gerösteter Rande und gedämpft.
Dazu marinierter Apfel, frisch geriebener Meerrettich und Gartenkräuter.

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit gerösteter Quitte — **CHF 16. —**
Samtige Kürbissuppe mit gerösteter Quitte. Dazu ein Crème-fraîche-Schaum mit Belperknolle, Honig-Kürbiskerne und Kürbiskernöl. Der Schaum kommt in der Kupferpfanne an den Tisch.

Hirschhaxe, Apfel, Schwarzwurzel, Buttermilch — **CHF 24. —**
Langsam geschmorte Hirschhaxe, vom Knochen gezupft und lauwarm serviert. Dazu marinierter Apfel, Schwarzwurzelcrème, roh marinierte Schwarzwurzel und warmer Buttermilch-Wildfond.

Wild-Terrine, Rhabarber & Mirabelle — **CHF 26. —**
Hirschfarce mit Haselnüssen, getrockneten Früchten und Waldpilzen, um ein kurz angebratenes Hirschfilet gerollt und in Mangoldblättern gegart. Im Saal tranchiert. Dazu fermentierter Rhabarber, säuerliche Wildsauce im Cumberland-Stil, eingelegte Mirabellen und Sauerteigbrot.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. · Bei Allergien bitte unser Personal anfragen.

Wild-Kraftbrühe, Agnolotti, Fichtenöl **CHF 24. —**
Kräftige klare Wildessenz mit hausgemachten Agnolotti, gefüllt mit langsam geschmortem Hirschhals. Dazu frittierte Zwiebel, Gartenkräuter und einige Tropfen Fichtenöl.

Geschmorte Eschalotte, Zwetschge & Buttermilch (VG) **CHF 18. —**
Langsam geschmorte Eschalotte in einem stark reduzierten, dunklen Jus glasiert. Dazu eingemachte Zwetschge, Buchweizen-Popcorn, knuspriger Zwiebelcrunch, Schnittlauchöl und frischer Schnittlauch. Darüber eine Buttermilchcreme.

Hausgemachte Gnocchi mit Waldpilzen & Walnüssen (VG) **CHF 21. —**
Hausgemachte Gnocchi mit karamellisierten Maroni, gebratenen Waldpilzen, fermentiertem Pilz-Beurre-blanc, gehobelter Belperknolle, gerösteten Walnüssen und Fichtenöl.

Hauptgänge

24 h geschmorte Hirschbrustroulade **CHF 49. —**
Roulade aus der Hirschbrust, 24 Stunden geschmort, mit kräftiger Wildschmorsauce. Dazu Rotkraut, eingelegter Merlin-Apfel, Holunderbeeren und karamellisierte Maroni.

Rosa grilliertes Hirschmedaillon (160 g) **CHF 58. —**
Rosa grilliertes Medaillon vom Hirschrücken mit kräftigem Wildjus. Dazu Rotkraut, eingelegter Merlin-Apfel, Holunderbeeren und karamellisierte Maroni.

Wildfang aus dem Bielersee, Wirz, Beurre blanc **CHF 48. —**
Fisch aus dem Bielersee, je nach Fang Felchen, Egli oder Hecht. Dazu gebratener und leicht geräucherter Wirz, Beurre blanc und Schnittlauchöl.

Hausgemachte Gnocchi mit Waldpilzen & Walnüssen **CHF 36. —**
Hausgemachte Gnocchi mit karamellisierten Maroni, gebratenen Waldpilzen, fermentiertem Pilz-Beurre-blanc, gehobelter Belperknolle, gerösteten Walnüssen und Fichtenöl.

Wildbeilagen-Platte ohne Fleisch **CHF 32. —**
Alle klassischen Wildbeilagen als Teller: Rotkraut mit Apfel, gebratene Waldpilze, karamellisierte Maroni, eingelegter Merlin-Apfel, Holunderbeeren, hausgemachte Spätzle und Pilzjus.

Wildgarnitur und Sauce sind bei allen Hauptgängen inbegriffen. Spätzle, Kartoffeln und weitere Beilagen wählen Sie separat dazu.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. · Bei Allergien bitte unser Personal anfragen.

Das Wildfest zum Teilen

Ganzer Rehrücken, Wildjus, Herbstbeilagen **CHF 18. — pro 100 g**
Ganzer Rehrücken am Knochen gebraten, rosa gegart und am Tisch grosszügig tranchiert. Die Grösse des Stücks ist Tagesangebot – wir wiegen es vor der Zubereitung am Tisch. Pro Person sind zwei Beilagen und die Wildjus im Preis enthalten.

Ab 800 g · 48 Stunden im Voraus bestellen · je nach Verfügbarkeit auch kurzfristig

Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Beurre Noisette	CHF 9. —
Knusprige Kartoffeln	CHF 9. —
Rotkraut, Apfel	CHF 9. —
Gebratene Waldpilze	CHF 12. —
Karamellisierte Maroni	CHF 9. —
Extra Wildjus / Wildschmorsauce	CHF 5. —

Dessert

Zwetschgen-Tarte-Tatin, Fior di Latte, Walnuss **CHF 16. —**
Warme Tarte Tatin mit karamellisierten Zwetschgen und buttrigem Teig. Dazu Fior-di-Latte-Glace, geröstete Walnüsse und etwas reduzierter Zwetschgensaft als frische, leicht säuerliche Komponente.

Pochierte Birne, Burned-Honey-Glace, Sabayon, Kürbis **CHF 16. —**
In Gewürzsud pochierte Birne in der Schale angerichtet, mit Burned-Honey-Glace und knusprigem Crumble aus getrocknetem Sauerteigbrot. Darüber ein Sabayon als Decke, obendrauf oranges Kürbispulver.

Ecluse Brownie, Quitte, Buttermilchglace **CHF 16. —**
Unser Brownie aus Haselnussschalen-Schokolade, dazu geschmorte Quitte und Buttermilchglace.
Herkunft

Unser Wild stammt aus der Jagd in der Region, unser Fisch aus dem Bielersee. Revier, Jäger und Munition weisen wir hier aus. Allergene auf Anfrage

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. · Bei Allergien bitte unser Personal anfragen.