



WILD GAME SEASON

From 28.09.2026

kurhauscademario.com

A journey through the local area and its history, where tradition meets the chef's creativity and is brought to life on the plate.

Un voyage à la découverte de la région et de son histoire, où la tradition rencontre la créativité du chef et prend vie dans l'assiette.

Roast venison, blackcurrant chutney, marinated chanterelle mushrooms and toasted hazelnuts

Rôti de chevreuil, chutney de cassis, chanterelles marinées et noisettes grillées

28.00 CHF

Chestnut pappardelle tossed with a ragù of braised hare, served with a tangy pomegranate coulis

Pappardelles aux châtaignes, accompagnées d'un ragù de lièvre braisé, servies avec un coulis acidulé à la grenade

31.00 CHF

Roast roe deer loin with its own juices, Brussels sprouts, caramelised chestnuts and marinated red cabbage

Filet de chevreuil rôti dans son jus, accompagné de choux de Bruxelles, de châtaignes caramélisées et de chou rouge mariné

55.00 CHF

Beetroot and blue cheese

Betterave et fromage bleu

18.00 CHF

119.00 CHF p.p.

Special dish: Roe deer saddle, Baden-Baden style
Spécialité: selle de chevreuil à la mode de Baden-Baden

72.00 CHF p.p.

Minimum 2 people | *Minimum 2 personnes*
