



DUPONT

Brasserie & Bar

Wildkarte

Kürbiscrèmesuppe, Kürbiskerne,
Steirisches Kürbiskernöl

16

Gebeizter Hirschpfeffer,
Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni

35

Wildschweinhaxe an einer Biersauce,
Spätzli, Rotkraut, Preiselbeer-Apfel

37

Duett vom Reh

Rehrücken, geschmorte Haxe,
Serviettenknödel, Rotkraut, Rosenkohlblätter

42

Weinempfehlung

Numanthia, Bodega Numanthia, 2020

16 / 10cl

128 / 75cl

Bei Allergien und Intoleranzen

wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Herkunftsdeklaration Fleisch: Hirsch: AT / Wildschwein: DE / Reh: AT/DE



Preise in CHF inkl. MwSt.
September 2026



DUPONT

Brasserie & Bar

Wild game menu

Pumpkin cream soup, pumpkin seeds,
Styrian pumpkin seed oil

16

Marinated venison pepper,
Spätzli, red cabbage, glazed chestnuts

35

Wild boar knuckle in beer sauce,
Spätzli, red cabbage, cranberry apple

37

Duet of venison
Saddle of venison, braised knuckle,
sliced bread dumplings, red cabbage, Brussels sprout leaves

42

Wine recommendation

Numanthia, Bodega Numanthia, 2020

16 / 10cl

128 / 75cl

If you have any allergies or intolerances,
please contact our service staff.

declaration of origin: deer: AT / wild boar: DE / roe deer: AT/DE



Prices in CHF incl. VAT.
September 2026