

Herbstkarte

Herbstliche Genüsse warten auf Sie! Unsere saisonalen Spezialitäten werden mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet. Für unsere herbstlichen Gerichte verwenden wir frische, regionale Zutaten, die den Geschmack der Jahreszeit perfekt einfangen. Ob wärmende Suppen oder raffinierte Wildgerichte, jedes Gericht wird mit höchster Qualität und saisonalen Aromen kreiert. Lassen Sie sich von unseren herbstlichen Kreationen verzaubern und geniessen Sie die kulinarischen Highlights, die der Herbst zu bieten hat!

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe Kürbiskernen Kernöl Schlagrahm	10.50
Nüsslissalat mit Haus-, French- oder Italien Dressing geröstete Kürbiskernen Kernöl	13.50
Nüsslissalat mit Haus-, French- oder Italien Dressing Speck Ei Croûtons	15.50

Hauptgänge

Wildschwein Cordon Bleu Wildschwein Rohschinken Gruyère Pommes Zitronenstern	34.50
Hirschpfeffer Spätzli Rotkraut Rosenkohl Maroni Rotwein Birne	33.50
Rehgeschnetzeltes nach Jäger-Art Pilzrahmsauce Spätzli Rotkraut Rosenkohl Maroni Mirza-Apfel	36.50
Vegi Wildteller Spätzli Rotkraut Rosenkohl Maroni Rotwein Birne	29.50

Dessert

Vermicelles Meringues Schlagrahm	8.50
Coupé Nesselrode Vermicelles Meringues Schlagrahm Vanilleglace	13.50