



HERBST SPEZIALITÄTEN



VORSPEISEN

Hirschcarpaccio mit Trüffel-Himbeer Vinaigrette
serviert mit Steinpilz-Randensalat 21.00

Trilogie vom Kürbis 18.00
Kürbis-Mangosalat, Kürbis Panna Cotta und Kürbissorbet

FLEISCH

Rehpfeffer serviert mit Spätzli, Maroni und Rotkraut 39.00

Wildschwein Entrecôte mit Pommerysenkruste
gegrillter Weisskabis und Karoffel-Rotkrautpurée 42.00

Gericht ab 2 Personen pro Person 62.00
Gebratener Rehrücken "Grossmutter Art" mit Preiselbeerjus
serviert mit Rotkraut, Marroni und Spätzli

FISCH

Gebratene Jakobsmuscheln und Milken 39.00
an einer Estragon Beurre Blanc
serviert mit gegrilltem Lauch und Steinpilzen

Risotto mit gebratenem Hummerschwanz und Pak Choi 42.00

VEGETARISCH

Gegrillter Weisskabis 32.00
serviert mit Karoffel-Rotkrautpurée und Parmesan-Espuma

5-GANG MENU SURPRISE 95.00