



Verzauberter Herbst



Maracuja Apéro mit Alkohol

Fr. 13.50

Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Prosecco

Maracuja Apéro ohne Alkohol

Fr. 11.50

Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Tonic

Holunderblüten Apéro ohne Alkohol

Fr. 9.50

Holunderblütensirup mit Tonic, Limette und Zitronenmelisse

Herbstsalat "Paradise"

Fr. 18.50

Fr. 28.50

Bunter Herbstsalat mit Weintrauben, Feigen, gebratenen Eierschwämmli an würzigem Balsamico-Honig-Dressing

Wildterriner mit Preiselbeeren

Fr. 21.50

Fr. 32.50

Wildterriner aus Reh und Hirschfleisch serviert mit Birne, Preiselbeeren, dazu Toast und Butter

Kürbiscrèmesuppe mit Kernen "Liebeleli"

Fr. 12.00

Fr. 15.50

Ein herrlich duftendes Süppchen von gut gereiften Kürbissen serviert mit Kürbisöl und einem Tupf Rahm

Vegi: Eierschwämmli Ravioli

Fr. 24.50

Fr. 32.50

Ravioli mit einer raffinierten Eierschwämmli-Füllung, sautiert in Butter und frischen Kräutern

Vegi: Feuilleté mit Waldpilzen

Fr. 32.50

Blätterteigkissen gefüllt mit Eierschwämmli, Steinpilzen und Champignons umgeben von glacierten Marroni und Rosenkohl

Vegi: "Herbst-Gruss"

Fr. 32.50

Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni, Preiselbeerbirne und Hausspätzli

Zanderfilet Pinienkruste

Fr. 43.50

Zanderfilet in Butter gebraten, mit Pinienkruste auf Mango-Chilisauce dazu servieren wir Jasminreis

Rehgeschnetzeltes "Wild Thing"

Fr. 43.00

Zartes Rehfleisch kurz gebraten an einer würzigen Wildrahmsauce, serviert mit Preiselbeerbirne, glacierten Marroni, Hausspätzli und nach Wahl Rosenkohl oder Rotkraut

Kalbssteak mit Steinpilzen

Fr. 49.50

Grilliertes Kalbssteak auf frischer Steinpilzsauce mit Hausspätzli und nach Wahl mit Rosenkohl oder Rotkraut

Hirschpfeffer "True Love"

Fr. 42.00

Auserlesenes Hirschfleisch an klassischer Wildsauce, garniert mit Speckstreifen, Champignons, Brot Croûtons, Preiselbeerbirne, Marroni, Hausspätzli und nach Wahl mit Rosenkohl oder Rotkraut

Lammrückenfilet "Kräuterkruste"

Fr. 43.50

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit einer rassigen Kräuterkruste gratiniert, auf Rosmarinjus, serviert mit buntem frisch gemischtem Saisongemüse und knusprigen Rösti-Kroketten

Reh-Entrecôte "Nusskruste"

Fr. 45.50

Reh-Entrecôte rosa gebraten mit Wildjus, Birne mit Preiselbeeren, Marroni, Hausspätzli und nach Wahl mit Rosenkohl oder Rotkraut

