



Verzauberter Herbst



Maracuja Apéro mit Alkohol Fr. 13.50
Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Prosecco

Maracuja Apéro ohne Alkohol Fr. 12.50
Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Tonic

Herbstsalat "Paradise" Fr. 18.50 Fr. 28.50
Bunter Herbstsalat mit Weintrauben, Feigen, gebratenen Eierschwämmli an würzigem Balsamico-Honig-Dressing

Hausgemachte Karotten-Ingwer-Suppe Fr. 12.50 Fr. 15.50
Eine schmackhafte Karotten-Ingwers-Suppe

Vegi: Agnolotti Steinpilz Safran Fr. 24.50 Fr. 32.50
Teigtaschen gefüllt mit einer raffinierten Steinpilzfüllung und Safran, sautiert in Butter und frischen Kräutern

Vegi: Feuilleté mit Waldpilzen Fr. 33.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Eierschwämmli, Steinpilzen und Champignons umgeben von glacierten Marroni und Rosenkohl

Vegi: "Herbst-Gruss" Fr. 33.50
Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni, Preiselbeerbirne und Hausspätzli (auf Wunsch mit Wildrahmsauce)

Saibling al Limone Fr. 43.50
Saibling in Butter gebraten, an einer leichten Zitronensauce dazu servieren wir Kartoffelstock und Kefen

Rehgeschnetzelttes "Wild Thing" Fr. 43.50
Zartes Rehfleisch kurz gebraten an einer würzigen Wildrahmsauce, serviert mit Preiselbeerbirne, glacierten Marroni, Hausspätzli und nach Wahl Rosenkohl oder Rotkraut

Rehschnitzel «Cranberry» Fr. 44.50
Zarte Rehschnitzel kurz rosa gebraten an einem würzigen Wildjus mit Cranberry, serviert Preiselbeerbirne und glacierten Marroni, Hausspätzli und nach Wahl Rosenkohl oder Rotkraut

Lammrückenfilet "Kräuterkruste" Fr. 44.50
Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit einer rassigen Kräuterkruste gratiniert, auf Rosmarinjus, serviert mit buntem frisch gemischtem Saisongemüse und knusprigen Rösti-Kroketten

Reh-Entrecôte "Nusskruste" Fr. 46.50
Reh-Entrecôte rosa gebraten mit Wildjus, Birne mit Preiselbeeren, Marroni, Hausspätzli und nach Wahl mit Rosenkohl oder Rotkraut

