

HERBSTLICHE GRÜSSE



Menü A (3-Gänge)

Herbstsalat mit Kürbiskernen,
Buchweizen, Granatapfel, Feigen
und Clementinen an Holunderdressing
CHF 16.00

—
Zarter Kalbsrücken (CH)
mit schwarzem Gold, Petersilienwurzelpüree
und glasierten Karotten serviert
CHF 50.00

—
Schokoladenmousse mit pochierten Zwetschgen
und Zimtglace
CHF 14.00

CHF 80.00

Menü B (4-Gänge)

Tatar (CH) vom Black Angus Rind
mit Waldwiesenkräuter
an Walnuss-Dressing
CHF 19.00

—
Handgemachte Trüffelravioli
mit jungem Spinat
und Burratina Espuma
CHF 19.00

—
In Steinpilz Butter
gebratenes Hirsch Entrecôte (EU)
an Brombeeren Jus, sautierten Waldpilzen
dazu Quark-Spätzli mit Schwarzwurzel
und Pastinake
CHF 48.00

—
Caramel-Feuerapfel mit Vermicelles
und Marronikuchen
CHF 15.00

CHF 101.00

Menü C (4-Gänge)

Hirschcarpaccio (EU)
mit Apfel-Birnen Chutney, Baumnussöl,
Preiselbeer-Jam und Wildkräutersalat
CHF 20.00

—
Kürbiscremesuppe mit Vanille verfeinert
CHF 12.00

—
Im Hickoryholz geräuchertes Rindsfilet (CH)
an Barolojus, mit Steinpilz Risotto
und geröstetem Hokkaido Kürbis
CHF 52.00

—
Weisses Kaffeemousse mit Shortbread
und Kaffeeglace
CHF 15.00

CHF 99.00

Menü D (Vegi)

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons
an französischem Dressing

CHF 15.00

—

Herbstliche Gemüse Bonbons
serviert mit Kürbis-Apfel Chutney
dazu geschmorter Rotkohl

und Quark-Spätzli

CHF 31.00

—

Schokoladenmousse mit pochierten Zwetschgen
und Zimtglace

CHF 14.00

Gut zu Wissen

Unsere Menüvorschläge gelten für Gesellschaften ab 10 Personen und sind zur Wahl für ein einheitliches Menü gedacht (Vegetarier und Kindermenüs selbstverständlich ausgenommen).

Für Allergiker (z.B. glutenfreie Kost) bereiten wir spezielle auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unserer speziellen Kinderkarte oder ein «halbes Menü».

Sofern nicht anders angegeben, sind alle Getränke exklusive. Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

CHF 60.00
