

Herbstgerichte

Von Mitte September bis Anfangs Dezember

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Rohschinken-Chips und Wachtelei
Fr 16.00

Bresaola mit sautierten Steinpilzen und eingelegtem Kürbis
Fr 19.00

*Hirschcarpaccio mariniert mit Meersalz und kaltgepresstem Olivenöl
kleines Salatbouquet und Quitten-Vinaigrette*
Fr 22.00

Suppen

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen mit Sesamgebäck
Fr 11.00

Kürbiscremesuppe mit Amarettoschaum
Fr 11.00

Kastaniencremesuppe mit glacierten Marroni
Fr 12.00

Wildkraftbrühe mit Steinpilz-Tortellini
Fr 12.00

Vegetarische Gerichte

Steinpilzrisotto im Sbrinzkörbchen mit gebackenem Rotkrautstrudel
Fr 26.00 / Vorspeisenportion Fr 18.00

*Wirsingroulade mit Hüttenkäse und Kürbiskernen auf
Sellerie-Kartoffelpüree an Trüffelsauce*
Fr 28.00 / Vorspeisenportion Fr 19.00



Fischgerichte

*Knusprig gebratenes Saiblingsfilet an Kapernsauce auf
Steinpilz-Risotto und Artischocken-Gemüse
Fr 38.00 / Vorspeisenportion Fr 22.00*

*In Parmaschinken gebratenes Seeteufel-Medaillon an Rotweinbuttersauce auf
Venere-Risotto und Rosenkohlsalat
Fr 44.00 / Vorspeisenportion Fr 25.00*

Fleischgerichte

*Rehpfeffer aus der Region nach „ Jägerart „ mit
Butterspätzli und Herbstgarnituren
Fr 39.00*

*Gefülltes Perlhuhnbrüstchen mit frischen Steinpilzen auf
Kräuterpolenta und buntem Herbstgemüse
Fr 41.00*

*Rosa gebratenes Rehbäggli an Wachholder-Specksauce mit
Kräuter-Quarkspätzli und Kürbisgemüse
Fr 44.00*

*Kalbsfilet im Kastanienmantel gebraten auf
buntem Gemüseallerlei und hausgemachten Kartoffelgnocchi
Fr 52.00*

Süssspeisen

*Vermicelles mit Meringues, Preiselbeerkompott und Vanilleglace
Fr 13.00*

*Mascarpone-Kastanienmousse mit Zwetschgenkompott und Zimtglace
Fr 15.00*

*Caramelisierte Birnentarte mit Caramelglace und Williams-Sabayone
Fr 15.00*

*Dessertvariation „ Kreuz „
(5 Komponenten je nach Saison)
Fr 16.00*

