

MENUVORSCHLÄGE HERBST 2021

MENU I CHF 73.90

Klare Kraftbrühe | Kaspressknödel | Gemüse
CHF 12.90

Kalbshaxe „Ossobuco“ | geschmort | Wurzelgemüse | Polenta | Rosenkohl | Speck
CHF 44.50

Bratapfel Tiramisu | Mandeln | Rum
CHF 16.50

MENU II CHF 91.40

Kürbiscrème | Speck | Mascarpone | Apfel | Vintschgerl
CHF 17.50

Wildkraftbrühe | Steinpilznockerl | Gemüse
CHF 12.90

CH Lachsforellenfilet „Brüggli“ | Weissweinsauce | Kartoffel-Selleriepüree | Blattspinat
CHF 44.50

Marroniparfait | Schokolade | Birne
CHF 16.50

MENU III CHF 77.50

Blattsalat „Löwen“ | Cashewnüsse | Speck | Brotkrustel | Hausdressing
CHF 17.50

Perlhuhnbrust | Rosmarin | Kartoffelkroketten | Kürbis
CHF 44.50

Zwetschgenknödel | Butterbrösel
CHF 15.50

MENU III CHF 97.40

Wildhasenfilet | Tramezzinimantel | Cumberland | Blattsalat |
CHF 21.50

Champagner – Sauerkrautsüppchen | Speckschaum (Vegetarisch ohne)
CHF 13.90

Gebratener Hirschrücken | Wacholdersauce | Spätzle
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
CHF 46.50

Schokobrownie | Salz-Caramel Eis | Rotweinbirne
CHF 15.50

Selbstverständlich können Sie gerne die verschiedenen Gerichte tauschen oder ergänzen – frei nach Ihrer Wahl.
Für Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung !

Hauptgang Vorschläge für unsere Vegetarischen Gäste (CHF 36.50) :

Gefüllter Butternusskürbis | Gemüse | Beilagen wie Fleischhauptgang
oder

Rote Beete „Wellington“ | Teigmantel | Beilagen wie Fleischhauptgang
oder

Kürbiscurry | Asiatisch | mittelscharf | Reisring