

MENUVORSCHLÄGE HERBST

MENU I CHF 78.50

Kürbiscremesuppe | Kürbiskerne | Kürbiskernöl
CHF 14.50
Hirschrücken | Wildrahmsauce | Spätzle | Rosenkohl | Rotkraut | Marroni
CHF 49.50
Weisses Schokoladenmousse | Zwetschgenkompott
CHF 14.50

MENU II CHF 78.50

Nüssli – und Blattsalat „Löwen“ | Speck | Brotkrustel | Hausdressing
CHF 17.50
Kalbschnitzel „Picata Milanese“ | Tomatensauce | Safranrisotto | Grill Zucchini
CHF 46.50
Vermicelles | Vanille Eis | Schokolade | Baiser
CHF 14.50

MENU III CHF 107.00

Rote Beete Carpaccio | Ziegenfrischkäse | Apfelperlen | Senfvinaigrette
CHF 22.50
Marronisüppchen | geräucherte Entenbrust
CHF 14.50
Rindsfilet am Stück rosa gebraten | Portweinsauce | Kräuter Kartoffeln | Herbstgemüse
CHF 54.50
Apfelkuchlein | Vanille Sauce
CHF 15.50

Vegetarischer Hauptgang: Kürbistarte | Pilze | klassische Wildgemüse | Spätzle

Selbstverständlich können Sie gerne die verschiedenen Gerichte tauschen oder ergänzen – frei nach Ihrer Wahl.
Dies ist nur ein kleiner Auszug unserer Herbstgerichte - die Möglichkeiten von Fisch- oder Fleischzubereitungen
sind beinahe "grenzenlos" - bitte fragen Sie nach....

Andere Vegetarische Vorschläge bitte bei Reservation erfragen☺