

## **MENUVORSCHLÄGE HERBST 2020**

### **MENU I CHF 73.50**

*Rieslingsuppe mit Zimtcroustons*  
CHF 12.50

*Gebrautes Schweizer Zanderfilet mit Traubenrelish  
serviert mit Pilz-Cous-Cous und gegrilltem Kürbisgemüse*  
CHF 44.50

*Marronimousse mit Caramel-Salz-Eis*  
CHF 16.50

### **MENU II CHF 78.50**

*Herbstliche Salate mit Preiselbeerdressing,  
gebratenen Trauben, Nüssen und Pilzen*  
CHF 20.50

*Geschmorter Swiss prime Kalbsbraten an kräftiger Rotwein-Portsauc  
mit cremiger Polenta und Schwarzwurzelgemüse*  
CHF 42.50

*Warme Griessknödelchen mit Aprikosenragout*  
CHF 15.50

### **MENU III CHF 97.00**

*Hausgemachte Rehterrine an Cumberlandsauce  
mit fein geschnittenen Herbstsalaten an Walnuss Dressing*  
CHF 24.50

*Geräuchte Blumenkohlsuppe mit karamelisierten Apfelperlen*  
CHF 12.50

*Perlhuhnbrust an Trüffelsauce  
dazu Champagnersauerkraut und gebratene Kartoffeln*  
CHF 42.50

*Kürbiskernparfait mit Bratapfel*  
CHF 17.50

### **MENU III CHF 99.00**

*Warmes Kürbismousse mit Mascarpone, Schwarzbrotwürfel, Speckchips und Birne*  
CHF 24.50

*Fasanenkraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen*  
CHF 12.50

*Gebrauter Hirschrücken an Wacholdersauce  
mit Spätzle, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl*  
CHF 46.50

*Blaubeer Crumble mit Tonkabohnen Eiscrème*  
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 !*