

MENUVORSCHLÄGE HERBST

MENU I CHF 75.50

Klare Kraftbrühe | Griessnockerl | Steinpilze

CHF 14.50

Zanderfilet | Maiskruste | schwarze Nudeln | Spinat

CHF 45.50

Dekonstruierter Bienenstich | Honig | Vanille | Mandeln | Beeren

CHF 15.50

MENU II CHF 80.50

Kürbiscreme | Speck | Mascarpone | Apfel | Schwarzbrot

CHF 17.50

Hirschentrecôte | Preiselbeerjus | Rotkraut | Maroni | Spätzle

CHF 46.50

Cafe Mousse | Süsskartoffel | Brombeere

CHF 16.50

MENU III CHF 99.00

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

CHF 17.50

Kartoffelteigtaschen | Blutwurst | Röstzwiebelschaum | braune Butter

CHF 24.50

Geschmorte Rindsbäckchen | Schalotten | Gerstencreme | Wurzelgemüse

CHF 42.50

Poschierte Rotweinbirne | Vanille | Schokoladencrumble

CHF 14.50

MENU IV CHF 79.50

Blattsalate | Kürbis | Pilze | Weintrauben

CHF 18.50

Seetalkalb „Sousvide“ | Whiskysauce | Kartoffelgratin | Kohlgemüse

CHF 47.50

Cheesecake | Caramel | Zwetschge

CHF 13.50

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