

# Herbstküche 2024

Mit Wild aus dem Jagdrevier unseres Kollegen Zeno

 <b>Kürbis-Suppe</b> mit Mandelmilch-Schaum	<b>10.50</b>
 <b>Herbstsalat an Balsamico-Vinaigrette</b> Grüner Salat, gebratener Kürbis, Trauben, gebratene Kräuterseitlinge, Hüttenkäse und geröstete Kerne	<b>15.50</b>
<b>Nüsslisalat an Hausdressing</b> mit Ei, Speck, Brotcroûtons und gerösteten Kürbiskernen	<b>17.50</b>
<b>Herbst-Flammkuchen</b> mit geräucherter Provola, Feigen und hausgemachtem Hirsch-Trockenfleisch	<b>24.50</b>
<b>Hirsch-Bratwurst</b> Hausgemachte Hirschbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti	<b>26.50</b>
<b>Reh-Medaillons an Wildrahmsauce</b> mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, hausgemachtem Rotkraut und glasierten Maroni	<b>39.50</b>
<b>Wild-Burger</b> mit hausgemachtem Rotkraut, Pommes Frites und Coleslaw	<b>25.50</b>
<b>Hirsch-Entrecôte an Heidelbeersauce</b> mit hausgemachtem Rotkraut und Tagliatelle	<b>41.50</b>
<b>Hirschpfeffer nach Grossmutter's Art</b> mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, hausgemachtem Rotkraut und Rotweinbirne mit Preiselbeeren	<b>27.50</b>
 <b>Herbst-Teller</b> mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, hausgemachtem Rotkraut, glasierten Maroni, gebratenen Kräuterseitlingen und Rotweinbirne mit Preiselbeeren	<b>23.50</b>
<b>Vermicelles</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• mit Vanilleglacé, Meringues und Schlagrahm</li><li>• mit Meringues und Schlagrahm</li></ul>	<b>12.50</b> <b>10.50</b>
<b>Sauser im Offenausschank</b> Feiner Sauser aus dem Pilatus-Land	<b>pro 10 cl 4.00</b>
<b>L'Heravi Crianza</b> Garnatxa, Samsó aus biologischem Anbau Vinyes d'en Gabriel / Montsant / Spanien	<b>10 cl 7.40</b> <b>Flasche 51.00</b>