

Herbstküche 2024

Mit Wild aus dem Jagdrevier unseres Kollegen Zeno

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