



FLEISCH-MENÜ

—

Amuse-bouche

Panierte Rehackbällchen,
Kürbischutney

Trockenwurst-Tatar

Getrocknete Aprikosen, Baumnüsse,
Crème fraîche, Nüsslissalat,
Preiselbeergelee



Kürbis-Apfel-Suppe

Karamellisierte Kürbiskerne,
Sauerrahm, Ingwer



Zweierlei vom Hirsch

Hirschpfeffer und Hirschentrecôte,
Pfifferlingbutter, Spätzli, Rosenkohl,
Rotkraut, Mirza-Apfel

Grand-Marnier-Parfait

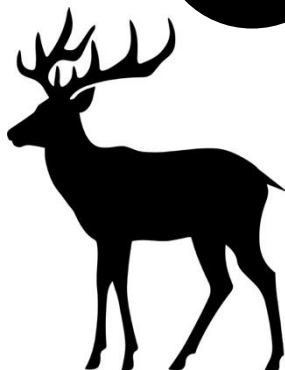
Marronitörtchen, Rotwein-
zwetschgen, Mandeltuiles,
Marronimousse



Wild & JAGD- GESCHICHTEN

15.10.

Reservation
erforderlich



5-Gang-Menü

CHF 110.00

mit Weinbegleitung

130.00

VEGI-MENÜ

—

Amuse-bouche

Falafelbällchen,
Kürbischutney



Gemüsetatar

Getrocknete Aprikosen, Baumnüsse,
Crème fraîche, Nüsslissalat,
Preiselbeergelee



Kürbis-Apfel-Suppe

Karamellisierte Kürbiskerne,
Sauerrahm, Ingwer



Tofuragout mit Kräuterseitlingen

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
Mirza-Apfel



Grand-Marnier-Parfait

Marronitörtchen, Rotwein-
zwetschgen, Mandeltuiles,
Marronimousse



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Bezüglich der Herkunft unserer Produkte (insbesondere Fleisch und Fisch) sowie über Zutaten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeitenden gerne.
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST.