



FLEISCH-MENÜ

—

Brioche mit Waldpilzen



Hirsch-Roastbeef

Randen-Carpaccio und Granatapfel



Kürbiscremesuppe

Schnittlauch-Espuma und
Wildfleisch-Ravioli

Gampfeffer

Pommes Noisettes, Rotkraut,
Weissweinbirne

Rehrücken an Portweinjus

Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl,
glasierte Marroni

Weisses Kaffeemousse

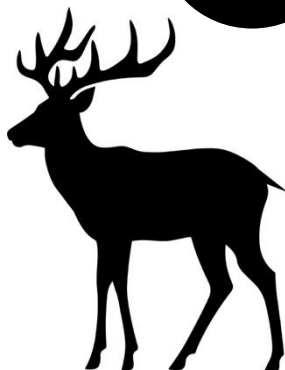
mit Beerencoulis,
Schokoladensorbet,
Apfel-Kompott, Marroni Truffles



Wild & JAGD- GESCHICHTEN

17.10.

Reservation
erforderlich



5-Gang-Menü
CHF 110.00

mit Weinbegleitung
130.00

VEGI-MENÜ

—

Brioche mit Waldpilzen



Frittierter Tommes

Randen-Carpaccio und Granatapfel



Kürbiscremesuppe

Schnittlauch-Espuma und
Ricotta-Ravioli



Quorn-Kräuterseitling- Ragout

Pommes Noisettes, Rotkraut,
Weissweinbirne



Wirz-Nuss-Roulade an Preiselbeersauce

Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl,
glasierte Marroni



Weisses Kaffeemousse

mit Beerencoulis,
Schokoladensorbet,
Apfel-Kompott, Marroni Truffles



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.