

VORSPEISEN

Topinambur Suppe mit Pesto verfeinert		14.50
Herbstsalat mit Feigen mit Randen, Fenchel und karamellisierten Mandeln an Feigen-Dressing		19.50

HAUPTGÄNGE

Rehrückenfilet an Wild-Jus hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Feigen, glasierten Marroni und Preiselbeer Birne		67.00
Hirsch-Entrecôte an Cassis Jus hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Feigen, glasierten Marroni und Preiselbeer Birne		58.00
Wildschwein Kotelett an Honig-Bier-Jus hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Feigen, glasierten Marroni und Preiselbeer Birne		46.00
Wild-Vegi-Teller hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer Birne, serviert mit Waldpilz-Rahmsauce		39.00
Herbstliche Ravioli an Schnittlauchrahmsauce wahlweise mit Wildfleisch oder vegetarisch, nach Tagesempfehlung		33.00

DESSERT

Vermicelles mit Rahm mit Meringue oder Vanilleglace		11.50
Coupe Nesselrode, mit Vanilleglace & Meringue		14.50
Feigen Tiramisu		15.00
Weisses Schokoladenmousse mit heissen Zwetschgen		16.50