

Zur Wildzeit im Frohsinn

Kürbiscremesuppe* mit steirischem Kernöl und Rahmhaube garniert	CHF	10.50
Herbstlicher Nüsslisalat dazu gebratene Champignons, Speck, Trauben und Baumnüsse	CHF	14.50
Rohschinken vom Wildschwein mit Feigen, Parmesancreme serviert mit knuspriger Focaccia	CHF	16.50
Blumenkohl-Bowl* Dreierlei vom Blumenkohl mit gerösteten Pinienkernen und Bratkartoffeln	CHF	22.50
Tagliatelle mit Steinpilzen* und Kräutern verfeinert	CHF	24.50
Wildschwein-Triangolo mit Salbeibutter, karamellisierten Baumnüssen und Parmesan	CHF	26.50
Gebratener Kabeljau auf Kürbispüree mit Fenchel und Vanillesauce	CHF	31.50
Gebratene Lachs Tranche dazu Kürbisrisotto und Sauce Maltaise	CHF	34.50
Hirschpfeffer Mirza serviert mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut und Marroni	CHF	32.50
Hirsch Entrecôte auf dem heißen Stein serviert mit dreierlei Saucen, dazu Rosmarinkartoffeln und Rosenkohl	CHF	200g 250g 39.00 49.00

Herbstlich-Süss

Coupe Nesselrode Meringue mit Vanilleglace und Vermicelles	CHF	12.50
--	-----	-------

*Vegetarische Gerichte