



HERBST

Küchenchef Tomasz Witkowski's saisonale Empfehlungen

VORSPEISEN

Hirsch Mostbröckli...	22.–
Dünn aufgeschnitten mit eingelegtem Kürbis und Belper Knolle	
Nüsslisalat...	
Mit verlorenem Ei, Speckstreifen, Croutons	15.–
Kürbis...	14.–
Cremesuppe mit eigenem Öl und Kernen	

HAUPTGERICHTE

Wildfang Eismeerforelle...	38.–
Saftig gegrillt mit gebratenen Steinpilzen Fenchel-Risotto, Safransud	
Reh...	48.–
Rehbäggli-Medaillons an Wildrahm-Preiselbeersauce Butterspätzli, glasierte Marroni, Weissweibirne, herbstliches Gemüse	
Hirsch...	48.–
Duett von rosa Entrecôte und geschmorten Bäckchen an Kürbis-Ingwer Crème Polenta-Gnocchi, Rosenkohl	
Wildschwein...	42.–
Steak mit Trüffelbutter gratiniert, Speck-Kartoffeln, wilder Broccoli	
✓ Steinpilze... ✓	32.–
Hausgemachte Steinpilz-Ricotta Ravioli in Kräuternage	
✓ Herbstgemüse... ✓	32.–
Apfelrotkraut, Rosenkohl, Pilzragout, Butterspätzli, glasierte Marroni Weissweibirne mit Preiselbeeren	

Auf Vorbestellung, ab 2 Personen	
Rehrücken...	70.–
Reich garniert mit Weissweibirne, Pilzragout, Speck, Trauben, Butterspätzli Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Wildrahmsauce	

DESSERT

Zwetschge & Zimt...	17.–
Crumble, Glace, Apfelchutney	
Häselbeizonne...	17.–
Warme Heidelbeeren, Kirschwasser, Vanilleglacé, halbgeschlagener Rahm	

