

# HERBST

## VORSPEISEN

---

Wildlachs   Steinbutt		26.–
Wildlachs-Steinbutt Carpaccio mit Kräutern, Nüsslisalat, Zitrusdressing		
Wachtelbrust		28.–
Gebratene Wachtelbrust mit seinem Ei auf Randenvariation mit Honigjus		
Hausgemachte Kalbshaxen-Ravioli	Vorspeise	22.–
Braune Salbeibutter, Parmesan	Hauptgericht	36.–

## SUPPEN

---

Tagessuppe		8.–
Wildkraftbrühe mit Wildschweinschinken und Quitten		16.–
Klassische Kürbiscrèmesuppe		12.–

## SALATE

---

Nüsslisalat mit verlorenem Ei		13.–
Gemischter Salat		11.–
Bunter Herbstblattsalat		9.–

## FISCHGERICHTE

---

Goldbrassenfilet		48.–
Mit Kräuterkruste auf Agrumenrisotto, Tomatenconfit, Federkohl		
<i>Sous vide Zubereitung</i>		
Lachsfilet		42.–
Im Zitrusöl, Blumenkohlvariation		
Seezungenfilet Prince Murat		48.–
Mit Tomaten, Artischocken, Kartoffelkugeln, braune Butter, Jus		

# HERBST

## FLEISCHGERICHTE

---

Hirschfilet   Haselnusskruste Rosa Hirschfilet mit Amarenakirschen Schupfnudeln, Bohnengemüse	52.–
Duett vom Wildschwein Bäckchen   Filet   Steinpilze   Rüeblli   Cognac Geschmorte Wildschweinbacke & gebratenes Filet an Rüeblli-Variation dazu gebratene Steinpilze	46.–
Hirschentrecôte   Passionsfrucht Apfelrotkraut, Rosenkohl & Butterspätzli	48.–

## UNSERE KLASSIKER

---

Rehschnitzel an Wildrahm-Preiselbeersauce Butterspätzli, glasierte Marroni, Weissweinbirne, herbstliches Gemüse	48.–
Appenzeller Mistkratzerli im Ofen knusprig gebraten Pommes frites <i>Wir danken Ihnen für 25 Minuten Geduld</i>	38.–
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art Butterrösti	46.–

## AB 2 PERSONEN

---

Rehrücken «Baden-Baden» Reich garniert mit Weissweinbirne, Pilzragout, Speck, Trauben, Butterspätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Wildrahmsauce	p.P. 70.–
---	-----------

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

Herbstgemüseteller Apfelrotkraut, Rosenkohl, Pilzragout, Butterspätzli, glasierte Marroni, Weissweinbirne mit Preiselbeeren	32.–
Federkohl-Agrumen-Risotto   gebratene Steinpilze   Belper Knolle	32.–

# HERBST

## MENU DEGUSTATION

---

### Wachtelbrust

Gebratene Wachtelbrust mit seinem Ei auf Randenvariation mit Honigjus

\*\*\*

### Klassische Kürbiscrèmesuppe

\*\*\*

### Seezungenfilet Prince Murat

Mit Tomaten, Artischocken, Kartoffelkugeln, braune Butter, Jus

\*\*\*

Hirschfilet | Haselnusskruste  
Rosa Hirschfilet mit Amarenakirschen  
Schupfnudeln, Bohnengemüse

\*\*\*

### Roccolo

6 Monate gereifter Kuhmilchkäse aus Italien

\*\*\*

### Vanille | Kürbis

Kernöl, karamellierter Kürbis, geröstete Kerne, Vanilleglace

Ganzes Menu	120.–
5 Gänge (ohne Seezungenfilet)	100.–
4 Gänge (ohne Seezungenfilet und ohne Käse)	90.–

# HERBST

## KÄSE & DESSERT

---

Appenzeller Rahmlikörparfait mit eingelegten Zwetschgen	14.–
Soufflé Glacé Grand Marnier	14.–
Häselbeizone Warme Heidelbeeren, Kirschwasser, Vanilleglacé, halbgeschlagener Rahm	17.–
Vanille   Kürbis Kernöl, karamellierter Kürbis, geröstete Kerne, Vanilleglace	17.–
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder mit Maraschino	11.– 13.–
Petite Arvine sous l'Escalier Petite Arvine du Valais AOC, Domaine du Mont d'Or S.A., Sion <i>Wein mit natürlicher Restsüsse</i>	dl 12.–
Auswahl von Appenzeller Käse mit Birnenbrot	14.–
Roccolo 6 Monate gereifter Kuhmilchkäse aus Italien	14.–