

HERBST – WILD – WALD

Küchenchef Tomasz Witkowski's saisonale Empfehlungen

VORSPESIEN

Steinpilz | Wachtel | Aprikose 28.—
 Steinpilzcarpaccio – konfierte Wachtelbrust – Aprikosenchutney – Wildkräuter

Nüsslissalat 17.—
 Mit verlorenem Ei – Speckstreifen – Croutons

Suppe 15.—
 Cremesuppe – Waldpilze – Kräutercroutons

HAUPTGERICHTE

Branzino (Meerwolf) 48.—
 Branzino – Kürbisravioli – Frischkäseschaum – mariniertes Nüsslissalat

Reh 51.—
 Rehbäggli-Medaillons – Wildrahm-Preiselbeersauce
 Butterspätzli – glasierte Marroni – Weissweinbirne – herbstliches Gemüse

Hirschpfeffer SÄNTIS 41.—
 Butterspätzli – glasierte Marroni – Weissweinbirne – herbstliches Gemüse

Hirsch | Kirschen | Lardo 48.—
 Rosa gebratenes Hirschfilet im Lardo Mantel – Kirsch-Pfeffer Jus
 Marroni Dauphine Kartoffeln – Rosenkohlpüree

Wildsau | Haselnüsse | Bergkäse 47.—
 Wildsau Cordon Bleu gefüllt mit Urnäser Bergkäse und eigenem Schinken
 Haselnüsse – gebratene Waldpilze – pommes rissolées

✓ Ravioli ✓ 32.—
 Hausgemachte Kürbis-Chilli-Ravioli – Kernen – Öl

✓ Herbstgemüse ✓ 32.—
 Apfelrotkraut – Rosenkohl – Pilzragout – Butterspätzli – glasierte Marroni
 Weissweinbirne – Preiselbeeren

DESSERT

Birnen | Cassis | Pistazien 17.—
 Hausgemachtes Birnenküchlein – Pistaziencreme – Cassis Sorbet

Häselbeizone 17.—
 Warme Heidelbeeren – Kirschwasser – Vanilleglacé – halbgeschlagener Rahm